

**Житомирський державний університет імені Івана Франка**  
**Навчально-науковий інститут іноземної філології**  
**Кафедра іноземних мов і новітніх технологій навчання**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ**  
**САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**  
**Обов'язкової освітньої компоненти**  
**Практикум з іноземної мови фахового спрямування**  
**для підготовки здобувачів**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

<b>Галузь знань</b>	<i>24 Сфера обслуговування</i>
<b>Спеціальність</b>	<i>241 Готельно-ресторанна справа</i>
<b>Предметна спеціальність</b>	–
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Освітня програма</b>	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
<b>Факультет</b>	<i>Соціально-психологічний</i>

Укладач: викладач Наталія ТИМОШЕНКО  
Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри іноземних мов і новітніх  
технологій навчання  
Протокол від «14» грудня 2021 р. №6  
Завідувач кафедри Тамара ЛИТНЬОВА

УДК 37:378:81'243(72)

М. 54

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Житомирського  
державного університету  
імені Івана Франка від 04.02.2022 (Протокол №3)*

**Рецензенти:**

Шигонська Наталія – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри «Сестринська справа» НКВЗ Житомирського медичного інституту.

Черниш Оксана – кандидат філологічних наук, доцент кафедри теоретичної та прикладної лінгвістики державного університету «Житомирська політехніка».

Полховська Марина – кандидат філологічних наук, доцент, директор Навчально-наукового інституту іноземної філології Житомирського державного університету імені Івана Франка.

М. 54 Методичні рекомендації до організації самостійної роботи з освітньої компоненти «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування / Укладач Наталія Тимошенко. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2022. – 25 с.

У методичних рекомендаціях викладено мету, завдання та зміст вивчення дисципліни, вказано основні види навчальної діяльності під час організації самостійної роботи з курсу «Практикум з іноземної мови фахового спрямування».

Методичні рекомендації призначені для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування.

© Наталія Тимошенко, 2022

© Житомирський державний університет імені Івана Франка, 2022

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Опис освітньої компоненти.....	6
Структура освітньої компоненти.....	8
Специфіка оцінювання здобувачів з курсу «Практикум з іноземної мови фахового спрямування».....	10
Методичні рекомендації до організації самостійної роботи з освітньої компоненти «Практикум з іноземної мови фахового спрямування».....	12
Завдання для самостійної роботи. Модуль I. Hospitality Industry.....	14
Завдання для самостійної роботи. Модуль II. Modern Food Service Industry.....	16
Завдання для самостійної роботи. Модуль III. Hotels & Catering.....	19
Завдання для самостійної роботи. Модуль IV. Hotel & Restaurant Issue.....	20
Завдання для самостійної роботи. Модуль V. International Certificate Exam: Reading & Writing.....	22
Завдання для самостійної роботи. Модуль VI. International Certificate Exam: Listening, Speaking & Use of English.....	22
Завдання для самостійної роботи. Модуль VII. International Certificate Exam: Language Review.....	23
Рекомендована література.....	24

## ВСТУП

Програма вивчення освітньої компоненти «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» розроблена для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідає освітньо-професійній програмі Готельно-ресторанна справа.

*Предметом* вивчення курсу «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» є необхідний обсяг лексики та граматики, що дає можливість студентам спілкуватися на важливі побутові теми та теми, які стосуються фаху, опрацьовувати джерела англійською мовою на професійно спрямовану тематику.

*Міждисциплінарні зв'язки:* курс тісно пов'язаний із циклом освітньої компоненти «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Українська мова за професійним спрямуванням», адже комунікативна компетентність потребує високого практичного рівня мовної підготовки, способу взаємодії з навколишніми й віддаленими людьми та подіями, навички роботи у групі, володіння різними соціальними ролями, поглиблених знань стосовно загальних закономірностей функціонування рідної та іноземної мов.

*Мета вивчення освітньої компоненти:* формувати професійно орієнтовані комунікативні компетенції; формувати навички практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі представленої тематики; розвивати стратегії самостійного вивчення мови; сприяти розвитку іншомовної підготовки студентів для забезпечення ефективного спілкування в професійному середовищі та можливості успішного складання екзамену для проходження міжнародної сертифікації.

*Основними завданнями вивчення освітньої компоненти є:*

- удосконалення уміння практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності;
- здатність здобувати нові знання, уміння та навички комунікації іноземною мовою з метою їх використання для проходження міжнародної сертифікації;

- оволодіння навичками аудіювання, говоріння, діалогічного мовлення, читання, письма та перекладу;
- удосконалення умінь вилучати, аналізувати й систематизувати, добирати і передавати фахову інформацію;
- формування і розвиток професійних навичок та умінь ведення готельно-ресторанної справи іноземною мовою;
- здатність здобувачів ЗВО до міжкультурної комунікації в сфері професійного спілкування в усній та письмовій формах.

## ОПИС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ОПП/ОНП рівень вищої освіти	Характеристика освітньої компоненти	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – <b>15</b>	24 Сфера обслуговування	Обов'язкова	
	241 Готельно-ресторанна справа		
Модуль – <b>7</b>	Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – <b>450</b>		<b>II, III, IV</b>	-
		Лекції	
		-	-
		Практичні/Семінарські	
		<b>198 год.</b>	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		<b>252 год.</b>	-
		Індивідуальна робота	
		-	-
		Вид контролю: IV семестр – екзамен, VI семестр – залік, VIII семестр – екзамен.	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – III семестр <b>1,8</b> ; IV семестр <b>1,9</b> ; V семестр <b>2,4</b> ; VI семестр <b>1,9</b> ; VII семестр <b>3,7</b> ; VIII семестр <b>3</b> ; самостійної роботи здобувача – III семестр <b>3,5</b> ; IV семестр <b>2,4</b> ; V семестр <b>4</b> ; VI семестр <b>1,6</b> ; VII семестр <b>3,8</b> ; VIII семестр <b>2,6</b> .	Перший (бакалаврський)		

Обов'язкова освітня компонента «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» викладається на II, III, IV курсі, у III, IV, V, VI, VII, VIII семестрі. На її вивчення відводиться 450 годин, 15 кредитів ECTS; вид підсумкового контролю – екзамен, залік.

*Вивчення освітньої компоненти передбачає формування таких компетентностей та програмних результатів навчання:*

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.

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

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

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПР 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Назви тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	всього	у тому числі					всього	у тому числі				
		Лекції	Практичні/ Семінарські	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні заняття		Лекції	Практичні/ Семінарські	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні
<b>Модуль I. Hospitality Industry</b>												
Тема 1. Types of Accommodation.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Room Booking & the Check-in.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Hotel Facilities.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Room Services.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Enquiries & the Check-out.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього за модулем 1.</b>	<b>90</b>		<b>30</b>		<b>60</b>							
<b>Модуль II. Modern Food Service Industry</b>												
Тема 6. In the Restaurant. Greeting & Seating Guests.	16	-	8	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Beverages.	14	-	6	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Тема 8. Menu Types.	16	-	6	-	10	-	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Healthy Food.	14	-	6	-	8	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього за модулем 2.</b>	<b>60</b>		<b>26</b>		<b>34</b>							
<b>Модуль III. Hotels &amp; Catering</b>												
Тема 10. Jobs and Workplaces.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 11. Advertisements in Hospitality Business.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 12. Hotel Amenities.	18	-	6	-	12	-	-	-	-	-	-	-
Тема 13. Food Service Equipment.	16	-	6	-	10	-	-	-	-	-	-	-
Тема 14. Health Disorders.	20	-	10	-	10	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього за модулем 3.</b>	<b>90</b>		<b>34</b>		<b>56</b>							
<b>Модуль IV. Hotel &amp; Restaurant Issues</b>												



Тема 15. Loyalty Programmes & Housekeeping.	12	-	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 16. Special Functions.	12	-	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 17. Problems in the Hotel & the Dining Room.	12	-	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 18. Safety.	12	-	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 19. Money Matters.	12	-	8	-	4	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всего за модулем 4.</b>	<b>60</b>	-	<b>32</b>	-	<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль V. International Certificate Exam: Reading &amp; Writing</b>												
Тема 20. Types of International Certificate Exams.	10	-	4	-	6	-	-	-	-	-	-	-
Тема 21. Reading: Typical Tasks.	22	-	12	-	10	-	-	-	-	-	-	-
Тема 22. Writing: Typical Tasks. Grammar Revision.	20	-	10	-	10	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всего за модулем 5.</b>	<b>52</b>	-	<b>26</b>	-	<b>26</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль VI. International Certificate Exam: Listening, Speaking &amp; Use of English</b>												
Тема 23. Listening: Typical Tasks.	16	-	8	-	8	-	-	-	-	-	-	-
Тема 24. Speaking: Typical Tasks. Dialogues, Monological Speech.	17	-	8	-	9	-	-	-	-	-	-	-
Тема 25. Use of English: Typical Tasks. Word Formation, Phrasal Verbs, Prepositions.	20	-	10	-	10							
<b>Всего за модулем 6.</b>	<b>53</b>	-	<b>26</b>	-	<b>27</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль VII. International Certificate Exam: Language Review</b>												
Тема 26. Reading: Typical Tasks. Multiple-Choice, Gapped Texts, Matching.	10	-	6	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 27. Writing: Typical Tasks.	8	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 28. Listening:	8	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-

Typical Tasks. Multiple-Choice, Matching, True/ False.												
Тема 29. Speaking: Typical Tasks.	8	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 30. Use of English: Typical Tasks. Vocabulary and Grammar Revision.	11	-	6	-	5	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього за модулем 7.</b>	<b>45</b>	-	<b>24</b>	-	<b>21</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	<b>450</b>	-	<b>198</b>	-	<b>252</b>	-	-	-	-	-	-	-

**СПЕЦИФІКА ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ  
З КУРСУ «ПРАКТИКУМ З ІНОЗЕМНОЇ МОВИ  
ФАХОВОГО СПРЯМУВАННЯ»**

Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка згідно з Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою» [https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya\\_zvo.pdf](https://zu.edu.ua/offic/ocinjuvannya_zvo.pdf).

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти за всіма видами навчальних робіт проводиться за поточним, модульним та підсумковим контролюми.

*Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти*

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка	Оцінка за національною шкалою
			Пояснення
90 – 100	<i>Відмінно</i>	<b>A</b>	відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок
82-89	<i>Добре</i>	<b>B</b>	вище середнього рівня з кількома помилками
74-81		<b>C</b>	в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок
64-73	<i>Задовільно</i>	<b>D</b>	непогано, але з незначною кількістю недоліків
60-63		<b>E</b>	виконання задовольняє мінімальним критеріям
35-59	<i>Незадовільно</i>	<b>FX</b>	з можливістю повторного складання
0-34		<b>F</b>	з обов'язковим повторним курсом

*Підсумкова оцінка з вивчених модулів (ПОМ) розраховується:*

<b>№ модулю</b>	<b>M<sub>%n</sub> (відсоткове значення модулю навчальної компоненти)</b>
Модуль 1	M <sub>%1</sub> = 50 %
Модуль 2	M <sub>%2</sub> = 50 %
Сума	100 %
Модуль 3	M <sub>%3</sub> = 50 %
Модуль 4	M <sub>%4</sub> = 50 %
Сума	100 %
Модуль 5	M <sub>%5</sub> = 25 %
Модуль 6	M <sub>%6</sub> = 25 %
Модуль 7	M <sub>%7</sub> = 50 %
Сума	100 %

Оскільки формою підсумкового контролю освітньої компоненти є залік то залікова оцінка (ЗО) з освітньої компоненти дорівнює підсумковій оцінці з вивчених модулів (ПОМ).

$$ЗО = ПОМ$$

Оскільки формою підсумкового контролю освітньої компоненти є екзамен, то здобувачі вищої освіти в яких підсумкова оцінка з вивчених модулів (ПОМ) за семестр становить 60 і більше балів, мають право не складати екзамен. У такому разі підсумкова оцінка з вивчених модулів (ПОМ) = Екзаменаційній оцінці (ЕО) = Підсумковій оцінці (ПО).

$$ПОМ = ЕО = ПО$$

У випадку складання екзамену підсумкова оцінка (ПО) визначається як середнє арифметичне балів підсумкової оцінки з вивчених модулів (ПОМ) та екзаменаційної оцінки (ЕО).

$$ПО = (ПОМ + ЕО) / 2$$

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ  
САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

### *Пояснювальна записка*

Самостійна робота є важливою складовою частиною і основою підготовки майбутнього фахівця, оскільки мета самонавчання – опанувати засвоєння навчального матеріалу на практичних заняттях. Реалізація такої мети на практиці сприяє розв'язанню завдань інтеграції – повному злиттю навчання і виховання, здійсненню принципу розвиваючого навчання, формуванню особистості майбутнього фахівця. Самостійна робота з іноземної мови фахового спрямування вирішує такі завдання: удосконалення знань, навичок і вмінь набутих на практичних заняттях; розширення світогляду студентів; розвиток творчих здібностей та самостійності.

Ефективність навчальної діяльності залежить від готовності студента до самонавчання та його індивідуальних якостей. Здатність до самонавчання є однією з найважливіших передумов не тільки успішного оволодіння іноземною мовою, але й формування навичок самостійної діяльності взагалі. Лише готуючи здатну до самонавчання особистість можна зреалізувати модель менеджера-економіста нового типу, орієнтованого до умов інформаційного суспільства та широких міжнародних контактів. Центральною проблемою щодо організації самостійної роботи є проблема забезпечення високої внутрішньої мотивації до самостійного її опанування. Продуктивність самостійної роботи з іноземної мови фахового спрямування залежить від умов її організації: як мотивується навчально-пізнавальна діяльність студентів; як реалізується професійно-комунікативна компетенція студента; як здійснюється контроль його навчальних досягнень. Головним завданням, яке має вирішити самостійне навчання є формування навичок і вмінь самонавчання, необхідних для оволодіння іноземною мовою від висунутих конкретних цілей самостійної роботи.

Самостійна робота – це самостійна навчально-пізнавальна діяльність проблемного, творчого та практичного характеру. Самостійна робота базується на володінні студентами навичками та вміннями, набутими на практичних

заняттях з іноземної мови, тому важливим є те, щоб студенти якнайповніше використовували ці навички та вміння під час самостійної роботи.

Самостійна робота з освітньої компоненти «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» включає в себе 30 самостійних робіт, які тематично пов'язані з навчальним змістом аудиторних занять, доповнюють та розширюють їх лексичне та граматичне наповнення. Метою проведення самостійних робіт є вдосконалення практичних вмінь та навичок, одержаних на аудиторних заняттях, а також формування вміння самостійно опановувати певні етапи засвоєння навчальної дії з наступним її опрацюванням на практичних заняттях. При виконанні практичних завдань доцільно використовувати підручники з граматики англійської мови для розширення теоретичної бази, а також інформаційні ресурси для розвитку лексичних навичок англійської мови. Кожна самостійна робота оцінюється в 100 балів і є складовою частиною модульного поточного контролю. Контроль кожної самостійної роботи проводиться в формі усного опитування (монологічне висловлювання, діалог, полілог, усний переклад, контрольне читання) та письмового контролю (диктант, твір, письмовий переклад, лексико-граматичний тест). Тематика та рівень складності самостійної роботи відповідають навчальній програмі курсу «Практикум з іноземної мови фахового спрямування» для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Методичні рекомендації до організації самостійної роботи розроблено на основі навчального комплексу, який складається з наступних підручників:

1. Stott T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Student's Book. Intermediate. New Edition.
2. Stott T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Work book. New Edition.

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

## Модуль I. Hospitality Industry

### Тема 1. Different Types of Accommodation.

**Activity 1.** Work with a partner. Make calls, turn down bookings, give explanations and suggest alternatives.

Student A	Student B
<p>Make two calls to the Pines Hotel to make reservations. You want the following:</p> <p>1) double room / sea view / three nights (22<sup>nd</sup> – 25<sup>th</sup> August)</p> <p>2) table for seven / upstairs / 8 p. m. / Tuesday 14<sup>th</sup> February</p>	<p>You work on reception at the Pines Hotel. Use this information to deal with two calls.</p> <p>Example: <i>Hello, Pines Hotel. How can I help you?</i></p> <p>1) no double room left / alternative = two twin rooms (twin = same price as double) or suite (30\$ more than double)</p> <p>2) no table upstairs (closed this time of year) / alternative = table at the window downstairs</p>
<p>You work on reception at the Keys Hotel. Use this information to deal with two calls.</p> <p>1) dining room full (wedding) / alternative = table in Sunshine Bar – offer same menu as in dining room</p> <p>2) hotel closed in February for holiday / alternative = Lakeside Hotel (0357 666333)</p> <p>Example: <i>Hello, Keys Hotel. How can I help you?</i></p>	<p>Make two calls to the Keys Hotel to make reservations. You want the following:</p> <p>1) table for 20 (sister`s 21<sup>st</sup> birthday) / restaurant dining room / 7.30 p.m. / Saturday 3<sup>rd</sup> September</p> <p>2) family room / two weeks / 10<sup>th</sup> – 24<sup>th</sup> February</p>

### Тема 2. Room Booking & the Check-in.

**Activity 1.** You are going to New York on business with colleagues. Call the Pacific Hotel and reserve room. Use this information:

Names:	(your name), Mr and Mrs Mertins, Ms Kari
Arrival:	Wednesday 14 <sup>th</sup> June
Departure:	Friday 16 <sup>th</sup> June
Rooms:	Three
Room types:	a single for you, a double for Mr and Mrs Mertins, a single for Ms Karin
Mobile number:	0885 928 3857
Credit card details:	card number 0088 4848 2323, expiry date 10 / 13, security number 243

Example: *I'd like to book accommodation for a group of four, please.*

**Activity 2.** Call the hotel again to change your reservation. You are now arriving on Tuesday 13<sup>th</sup> June and staying until Friday 16<sup>th</sup> June. Mr and Mrs Martines cannot go now.

#### **Tema 3-4.** Hotel Facilities. Room Services.

**Activity 1.** Think of a hotel that you know, find out information about a hotel on the Internet and prepare a short presentation about it. Use these headings: location, general facilities, room facilities and services.

#### **Tema 5.** Enquiries & the Check-out.

**Activity 1.** Study the following prepositions of time:

**on** Sunday

**in** the morning

**during** the day

**from** the 4<sup>th</sup> **to** the 7<sup>th</sup> of May

**until** 10 p.m.

**for** five nights

**by** midnight

**at** eleven o'clock

**in** five minutes

**before** the 9<sup>th</sup> of May

**after** 10 p.m.

**Activity 2.** Complete the sentences with the correct prepositions.

1. I'd like to book accommodation ..... three nights, ..... Tuesday the 6<sup>th</sup> ..... Friday the 9<sup>th</sup> of April.
2. We'll arrive .....Tuesday ..... Four o'clock.
3. We'll let you know ..... Wednesday at the latest.
4. The shop normally closes ..... 6 p.m. but once a month it's open ..... 8 p.m.
5. The hotel closes .....six weeks .....winter.
6. The door is locked .....11 p.m. Please ring the bell if you arrive .....11 p.m.
7. Would you like a drink in the bar ..... your meal?
8. You should check-out .....12 p.m.
9. Would you like coffee with or ..... your dessert?
10. You should check-in .....2 p.m.

## **Модуль II. Modern Food Service Industry**

### **Тема 6. In the Restaurant. Greeting & Seating Guests.**

**Activity 1.** Read the text and answer the questions in your notebook.

The front-of-house operation is probably the most important part of a restaurant or hotel, but many young people going into catering nowadays want to become celebrity chefs rather than have a career front-of-house. There has never been a more important time for the hospitality industry to employ top-class waiters, sommeliers and reception staff. Staffs in front-of-house are the first people you see when you walk in the door and the last when you leave. That's what the customer remember. Customers expect good food. They also want good service.

For all front-of-house staff, it's important to have an immaculate appearance, a pleasing personality and good social skills – to know who likes conversation and who wants to be left alone – and to give attention to detail and possibly predict what the customer wants.

A top waiter also has to know about all the items on the menu including wine. Serving food is no longer just about laying tables and carrying plates. Pay, conditions and career opportunities are actually better than in the kitchen. You may be the best



chef in the world, but if you don't understand what goes on, on the other side of those double doors, you will probably never be a successful business person in the industry.

1. Name three front-of-house hotel or restaurant staff members.
2. Why is front-of-house so important?
3. What do customers want from a restaurant?
4. Name three qualities a good front-of-house person should have.
5. How has being a waiter/waitress changed in recent years?
6. In what ways is a front-of-house career better than cooking?
7. Why do you think it's difficult for a chef to become a business person?

### Tema 7. Beverages.

**Activity 1.** Work with a partner. Take turns to be customer and server.

**Customer:** You are in a bar with three friends. Choose a drink for each person from the list. Decide how each person would like their drink. Ask the server about the different wines and cocktails if necessary. You want to open a tab behind the bar.

**Server:** Take the drinks order and make sure you know exactly what the customer wants. Answer any questions. Confirm the order. Agree to open a tab.

Drinks List
<p><b>Beers</b></p> <p>Large draught</p> <p>Small draught</p> <p><b>Bottled Beers (30 cl, 60 cl)</b></p> <p>Becks</p> <p>San Miguel</p>
<p><b>Cocktails</b></p> <p>Champagne cocktail (champagne with brandy)</p> <p>Screwdriver (vodka and orange juice on nice)</p> <p>Whisky sour (whisky and fresh lemon juice on ice)</p>
<p><b>Wines (by the glass)</b></p> <p>RED</p> <p>Merlot – a full-bodied wine from Chile</p>

<p>Shiraz – a dry red from Australia</p> <p><b>WHITE</b></p> <p>Sauvignon Blanc – a crisp, fresh wine from New Zealand</p> <p>Pinot Grigio – a light, dry wine from Italy</p> <p><b>ROSE</b></p> <p>Pinot Grigio Blush – a refreshing easy-drinking wine from Italy</p> <p><b>Champagne</b></p> <p>Bollinger (bottle only)</p>
<p><b>Spirits</b></p> <p>Scotch</p> <p>Vodka</p> <p>Gin</p> <p>Rum</p> <p>Highland Park single malt whisky</p>
<p><b>Soft drinks and mixers</b></p> <p>Fruit juice (orange, pineapple, mango)</p> <p>Coca-Cola</p> <p>Fanta (orange, lemon)</p> <p>Soda water</p> <p>Mineral water (sparkling / still)</p> <p>Tonic water</p> <p>Ginger ale</p>

**Тема 8-9. Menu Types. Healthy Food.**

**Activity 1.** Write a list of healthy dishes including ingredients for a three-course restaurant menu. Practise explaining the dishes to your partner.

**Activity 2.** Write an essay: «Tell me what you eat, and I will tell you who you are» Brillat-Savarin.

**Модуль III. Hotels & Catering**

**Тема 10. Jobs and Workplaces.**

**Activity 1.** Write ten example sentences to talk about job duties.

Example: *The receptionist is responsible to the reception manager. He`s / She`s responsible for making reservations.*

**Tema 11.** Advertisements in Hospitality Business.

**Activity 1.** Test your technical skills and creative aptitude just as though contestants worked for an ad agency. In addition to a written test, students should recreate a given advertisement on their computers. Students are judged on their accuracy, proficiency with industry standard software and ability to meet the given deadline. Students also compete in a creative portion of the competition. The creative portion involves the application of creative thinking and development of a design problem. Layout, drawing and illustration skills are used, as well as their ability to create vibrant, effective designs using the computer.

**Tema 12.** Hotel Amenities.

**Activity 1.** Use the following hotel information to write a reply email in your notebook.

<b>The Golden Sands</b>
Your child-friendly hotel – perfect for a family holiday
Large family rooms available
Special children`s menus and facilities in the dining room
Garden with special play area
Games room
Babysitting available
Outdoor pool open from May to October 10.00-18.00
All areas of the hotel accessible by pushchair

**Tema 13-14.** Food Service Equipment. Health Disorders.

**Activity 1.** Use each word once to complete the text.

options	allergic	organic	diets	smoke-free	allergy
allergy-tested	food allergies				

The hospitality industry has to respond to its customers` demands. .... to cigarette smoke is very common, so many hotels are now completely ..... . If

people are ..... to dust mites, they will ask for rooms without carpets and for ..... pillows. Many people suffer from ....., so kitchens have to prepare special menus. Special ..... can usually be catered for if kitchens are informed in advance. Vegetarian ..... are almost always offered on menus nowadays, and natural ..... choices – free from artificial chemicals – are often available too.

### Модуль IV. Hotel & Restaurant Issues

#### Тема 15. Loyalty Programmes & Housekeeping.

**Activity 1.** Work with a partner. Take turns to be experienced room attendant and trainee. Use the prompts to talk through the different stages of the tasks.

#### 1) stripping and remaking a bed

strip → blanket, pillows, etc. → soiled linen bag remake bed bedspread

#### 2) servicing the bathroom

cleaner → toilet bowl → tiles and shower door → hand basin →  
toiletries → fresh towels → floor

#### Тема 16-17. Special Functions.

#### Problems in the Hotel & the Dining Room.

**Activity 1.** Work with a partner. Make up dialogues.

Student A	Student B
<p>You're guest (part of an elderly couple) checking in to a hotel you've stayed in several times. Use this information:</p> <p>When you booked, you requested your usual room 123 on the ground floor. You don't want another room.</p> <p>Your partner is nearly blind, so you prefer the ground floor.</p> <p>You don't want another hotel.</p> <p>You're not happy with the level of service.</p> <p>Eventually accept the receptionist's offer.</p>	<p>You work on reception. Use this information:</p> <p>You are checking in an elderly couple (frequent guests). When you give them their key car for room 323, they protest.</p> <p>The room they booked is unavailable tonight. The bathroom has problems / needs maintenance.</p> <p>Apologize and offer a suite on second floor.</p> <p>Sympathize and offer to find another hotel.</p>

	Offer free nights in 323. Promise transfer to 123 tomorrow.
<p>You're a server in a restaurant. Use this information:</p> <p>Customers you see every week arrive for their table.</p> <p>No table available for 30 minutes.</p> <p>Their table booking has been cancelled in your book.</p> <p>Apologize. Admit to restaurant's mistake.</p> <p>Suggest drink in bar.</p> <p>Offer to bring menus through.</p> <p>Offer to serve starters in bar.</p> <p>Offer free bottle of wine as apology.</p>	<p>You're a restaurant customer. Use this information:</p> <p>You arrive at your favourite restaurant, where you booked a table for 7:30.</p> <p>You always book for 7:30.</p> <p>There's no table available.</p> <p>You don't want to wait 30 minutes.</p> <p>You're not happy with the service.</p> <p>Eventually agree to server's proposals.</p>

**Tema 18. Safety.**

**Activity 1.** Complete the sentences with the correct form of *should* or *ought to* and the verb.

should/do	should/come	should/leave
ought to/tell	should/call	ought to/report
should/put up	should/use	

1. You ..... electrical equipment if the flex is worn.
2. Staff ..... anything suspicious to security.
3. People ..... unattended packages in the corridors.
4. What ..... (you) in the corridor to warn guests before mopping the floor?
5. That's a bad cut. You ..... the housekeeper about it.
6. You ..... an ambulance if a guest has a serious accident.
7. If you've got a bad cold, you ..... to work.
8. What ..... (guests) when they hear the fire alarm?

**Tema 19. Money Matters.**

**Activity 1.** Work with a partner. Make up a dialogue.

Student A	Student B																
<p>You are the guest. Ask to settle your bill below.</p> <p>Query the number of nights charged and the bar bill.</p> <p>Pay with a credit card.</p> <p>Room 342</p> <p>ARRIVAL: 21/7</p> <p>DEPARTURE: 23/7</p> <p>ROOM RATE: 119</p> <table> <tr> <td>Accommodation 3 nights</td> <td>476</td> </tr> <tr> <td>Breakfast x3</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Bar 21/7</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td></td> <td>22/7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>61</td> </tr> <tr> <td>Telephone 21/7</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Car park 2 days</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>671</td> </tr> </table> <p>Method of payment _____</p>	Accommodation 3 nights	476	Breakfast x3	48	Bar 21/7	46		22/7		61	Telephone 21/7	25	Car park 2 days	15	TOTAL	671	<p>You are the receptionist. Deal with the guest`s bill. Use this information:</p> <p>The hotel has overcharged by one night.</p> <p>Check the bar bill. It is correct.</p> <p>Ask how guest would like to pay.</p> <p>Accept payment by credit card.</p> <p>Give hotel and card receipts.</p>
Accommodation 3 nights	476																
Breakfast x3	48																
Bar 21/7	46																
	22/7																
	61																
Telephone 21/7	25																
Car park 2 days	15																
TOTAL	671																

### **Модуль V. International Certificate Exam:**

#### **Reading & Writing**

**Тема 20-21.** Types of International Certificate Exams.

Reading: Typical Tasks.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 22.** Writing: Typical Tasks. Grammar Revision.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

### **Модуль VI. International Certificate Exam:**

#### **Listening, Speaking & Use of English**

**Тема 23.** Listening: Typical Tasks.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 24.** Speaking: Typical Tasks. Dialogues,

Monological Speech.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 25.** Use of English: Typical Tasks. Word Formation, Phrasal Verbs,

Prepositions.

<https://www.englishtestsonline.com/phrasal-verbs-test-4/>

**Модуль VII. International Certificate Exam:  
Language Review**

**Тема 26.** Reading: Typical Tasks. Multiple-Choice,  
Gapped Texts, Matching.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 27.** Writing: Typical Tasks.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 28.** Listening: Typical Tasks. Multiple-Choice,  
Matching, True/ False.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 29.** Speaking: Typical Tasks.

<https://www.ielts.org/for-test-takers/sample-test-questions>

**Тема 30.** Use of English: Typical Tasks.

Vocabulary and Grammar Revision.

<https://www.englishtestsonline.com/phrasal-verbs-test-4/>

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Основна*

1. Cambridge English First: Practice Tests Plus 2 / Nick Kenny, Lucrecia Luque-Mortimer. – Pierson Longman, 2015. – 208 p.
2. Evans V., Dooley J., Garza V. Career Paths: Hotels & Catering. – Express Publishing, 2012 – 117 p.
3. FCE Practice Tests / Mark Harrison. – Oxford University Press, 2010. – 129 p.
4. Grammarway 4. Student's book / Jenny Dooley & Virginia Evans. – Express Publishing, 2017. – 224 p.
5. Murphy R. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 2011. – 328 p.
6. Round Up 6. Student's book / Virginia Evans. – Pierson Longman, 2010. – 261 p.
7. Seymour M. Hotel & Hospitality English. English for Work. – Collins, 2012. – 160 p.
8. Stott T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Student's Book. New Edition. – Oxford University Press, 2010. – 112 p.

### *Додаткова*

1. Badger I. English for Work. Everyday Business English, Pearson Longman Publishers, 2003. – 94 p.
2. Cambridge First Certificate in English – Cambridge University Press, 2008. – 192 p.
3. Dooley J., Evans V. Grammarway 3: Express Publishing, 2006. – 269 p.
4. English B1 Hotel and Restaurant. – Goethe Institut, telc, 2012. – 52 p.
5. English for Everyone. Business English. Level 1. Coursebook, *DK*. Penguin Random House, 2017 – 192 p.
6. English for Everyone. Business English. Level 1. Practice Book, *DK*. Penguin Random House, 2017 – 176 p.
7. English for Everyone. Business English. Level 2. Coursebook, *DK*. Penguin Random House, 2017 – 192 p.
8. English for Everyone. Business English. Level 2. Practice Book, *DK*. Penguin Random House, 2017 – 176 p.



9. Evans V. New Round-Up 5 / Virginia Evans, Jenny Dooley. – England, Harlow: Pearson Longman, 2014. – 256 p.
10. First Certificate: Practice Tests Plus / Nick Kenny, Lucrecia Luque-Mortimer. – Pierson Longman, 2008. – 176 p.
11. Grammar and Vocabulary / Barbara Thomas, Louise Hashemi, Laura Metthews. – Cambridge University Press, 2015. – 255 p.
12. Harding K., Henderson P. High Season: English for the Hotel and Tourist Industry. – Oxford University Press, 2000. – 176 p.
13. Lawrence J. Zwier, Nigel Caplan. Everyday English for Hospitality Professionals. – Compass Publishing Inc, 2007. – 88 p.
14. Mol H. English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies. – Garnet Education, 2008. – 132 p.
15. O’Hara F. Be My Guest: English for the Hotel Industry. Student’s Book. – Cambridge University Press, 2004. – 112 p.
16. Redman S. English Vocabulary in Use. Pre-Intermediate and Intermediate. – Cambridge University Press, 2017. – 265 p.
17. Vocabulary for First Certificate / Barbara Thomas, Laura Metthews. – Cambridge University Press, 2007. – 137 p.
18. Weale H. Oxford Exam Trainer B 2. – Oxford University Press, 2020. – 183 p.

### *Интернет ресурсы*

1. 2021 Top Hospitality Industry Trends [online] – Режим доступа: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-trends>
2. ABBYY Lingo Live [online] – Режим доступа: <http://www.lingvo.ua/>
3. BBC Learning English [online] – Режим доступа: <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
4. BBC News. Hospitality Industry [online] – Режим доступа: <https://www.bbc.com/news/topics/cldyk3vn979t/hospitality-industry>
5. Hospitality Industry: All Your Questions Answered [online] – Режим доступа: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry>
6. Longman Dictionary of Contemporary English [online] – Режим доступа: <http://www.ldoceonline.com/>
7. The Ultimate Guide to the Hospitality Industry [online] – Режим доступа:

<https://hoteltechreport.com/news/hospitality-industry-guide>

8. Thesaurus Online Dictionary [online] – Режим доступа:

<https://www.thesaurus.com/>