

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Мова навчання – *французька/ українська*

Шифр та найменування галузі знань *03 «Гуманітарні науки»*

Код та найменування спеціальності *035 «Філологія»*

Освітньо-професійна програма *Філологія*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *035 Філологія*

*« 05 » вересня 2024 р. протокол № 1 .*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 07 – 74 /2024-25

## 1. Загальна інформація

Кафедра: [Української та іноземної філології](#)

Викладач: **Зінченко Олена Сергіївна**, доцент кафедри української та іноземної філології, кандидат філологічних наук



### Профайл

**Контакти:**

foreign\_languages@ukr.net,  
048-712-42-78

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів - 5, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	Всього	Лекції	Практичні
денна	50	0	50
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 100		Заочна – 0

### Розклад занять

## 2. Анотація освітнього компоненту

Вибірковий освітній компонент «ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» викладається на першому році навчання для студентів першого (бакалаврського) рівня. Курс вивчається у 2-му семестрі та завершується диференційованим заліком. Освітній компонент викладається українською та французькою мовою. Основними організаційними формами навчання є практичні заняття та самостійна робота. Вивчення цього практичного курсу доповнить практичну мовну підготовку майбутніх фахівців, ознайомить їх з гастрономічною культурою Франції.

Освітній компонент «ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Перша іноземна мова (французька)», «Практикум з фонетики та орфографії французької мови».

## 3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту «ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» є формування у здобувачів вищої освіти комунікативної мовленнєвої компетенції на рівні А1-А1+ ЗЄРМО, набуття вміння спілкуватися французькою мовою у сфері ресторанного бізнесу, ознайомлення з культурою та традицією французької гастрономії.

**В результаті вивчення курсу «ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» студенти повинні**

**знати:** спеціальну лексику ресторанної сфери та гастрономії;

**вміти:** розуміти і вживати побутові повсякденні вирази за ресторанною тематикою, а також елементарні речення, необхідні для задоволення конкретних потреб; відрекомендуватись або представити когось та може запитувати і відповідати на запитання про деталі особистого

життя; взаємодіяти на простому рівні, якщо співрозмовник говорить повільно і чітко та готовий прийти на допомогу;

#### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ФРАНЦУЗЬКА МОВА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 035 ФІЛОЛОГІЯ та освітньо-професійній програмі «ФІЛОЛОГІЯ» підготовки бакалаврів.

##### Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі філології (лінгвістики, літературознавства, фольклористики, перекладу) в процесі професійної діяльності або навчання, що передбачає застосування теорій та методів філологічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

##### Загальні компетентності:

- 9) Здатність спілкуватися іноземною мовою.
- 11) Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- 12) Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

##### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- 6) Здатність вільно, гнучко й ефективно використовувати мову(и), що вивчається(ються), в усній та письмовій формі, у різних жанрово-стильових різновидах і реєстрах спілкування (офіційному, неофіційному, нейтральному), для розв'язання комунікативних завдань у різних сферах життя.
- 12) Здатність до організації ділової комунікації.

##### Програмні результати навчання:

5. Співпрацювати з колегами, представниками інших культур та релігій, прибічниками різних політичних поглядів тощо.
10. Знати норми літературної мови та вміти їх застосовувати у практичній діяльності.
14. Використовувати мову(и), що вивчається(ються), в усній та письмовій формі, у різних жанрово-стильових різновидах і реєстрах спілкування (офіційному, неофіційному, нейтральному), для розв'язання комунікативних завдань у побутовій, суспільній, навчальній, професійній, науковій сферах життя.

#### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань – Не передбачені навчальним планом

5.2 Перелік практичних робіт:

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	Заочна
1	Unité 1. Bienvenue !	4	
2	Unité 2. Cuisine et restaurant	4	
3	Culture gastronomique : Mille et une manières de se restaurer	2	
4	Unité 3. Dans les règles	4	
5	Unité 4. La main à la pâte	4	
6	Culture gastronomique : Les Français et le pain	2	

7	Unité 5. La mise en place	4	
8	Unité 6. Aux fournaux	4	
9	Culture gastronomique : Le pays de fromage	2	
10	Unité 7. Saignant, à point ou bien cuit ?	4	
11	Unité 8. Les produits de la mer	4	
12	Culture gastronomique : Les vins	2	
13	Unité 9. Pour le dessert	4	
14	Unité 10 A la carte	4	
15	Culture gastronomique : Découvrir le monde de la gastronomie	2	
	<b>Всього</b>	<b>50</b>	

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	заочна
1	Підготовка до практичних занять та підсумкового тесту	100	
	<b>Всього за ОК:</b>	<b>100</b>	

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання практичних робіт;*
- *усне опитування.*

Підсумковий контроль – *диференційований залік.*

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<b>Змістовний модуль 1. Le français de la restauration</b>	
Практичні роботи*	45
Самостійна робота*	45
Тест*	10
Всього	100

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів**  
**Підсумковий контроль – диференційований залік**

**Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)**

<b>2,5 - 3 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована вчасно, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>1,9 - 2,4 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована вчасно, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>1,3 – 1,8 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>0,7 –1,2 балів</b>	<i>Практична робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>0-0,6 балів</b>	<i>Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

### Тестування

<b>9,0-10,0</b>	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
<b>8,0 -8,9</b>	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
<b>7,0 – 7,9</b>	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
<b>5,0 – 6,9</b>	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
<b>0 – 4,9</b>	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

### Самостійна робота (оцінювання за одну тему)

<b>36, 1 –45 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<b>27, 1 – 36 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<b>18, 1 – 27 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<b>9,1 – 18 балів</b>	<i>Самостійна робота відпрацьована, при відповіді допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>0 – 9 балів</b>	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, проблемне навчання, робота в малих групах, проєктний метод,
- словесні: пояснення нового матеріалу у традиційному викладі, тощо,
- самостійна робота з навчально-методичними матеріалами.

## 8.Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Гуменюк І. Français des affaires [Електронний ресурс] = Ділова французька мова : навч.-метод. посіб. / І. Гуменюк, Н. Попель ; Подільськ. держ. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2023. — 270 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2166280>

2. Методичні вказівки до самостійної роботи з ВК "Французька мова ресторанної справи" та ВК "Французька мова гастрономії" [Електронний ресурс] : для СВО "Бакалавр" спец. 035 "Філологія" / О. С. Зінченко ; відп. за вип. О. І. Філіпенко ; Каф. української та

іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 40 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2288520>

3. Таланов О. Французько-український Українсько-французький словник [Текст] = Français-Ukrainien Ukrainien-Français dictionnaire : близько 100000 слів / О. С. Таланов. — Київ : Арій, 2023. — 544 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2272415>

4. Bled Tout-en-un [Текст] / Edouard Bled, Odette Bled ; éditeur Daniel Berlion. — Hachette, 2021. — 320 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2182265>

5. Dictionnaire Larousse Poche 2025 [Текст] : 76000 définitions. — Paris : Cedex, 2024. — 1095 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2709015>

#### **Додаткові:**

1. Cholvy J. En cuisine. Français professionnel. Paris : CLE International/SEJER. 2014. 112 p. URL.: <https://toaz.info/doc-view-3>

2. Dictionnaire Larousse gastronomique. URL.: <https://archive.org/details/DictionnaireLarousseGastronomique/page/33/mode/2up>

3. Le Robert Dico en ligne. URL. : <https://dictionnaire.lerobert.com/>

4. TV5 Monde: apprendre le français. URL.: <https://apprendre.tv5monde.com/fr/aides/grammaire>

### **9. Політика освітнього компоненту**

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Олена ЗІНЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри української та іноземної філології

Протокол від « 28 » серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *ФІЛОЛОГІЯ*  
доцент кафедри української  
та іноземної філології

/ПІДПИСАНО/

Олена ЗІНЧЕНКО