

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра іноземних мов і країнознавства

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ділова іноземна мова 2

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 2 від 19 вересня 2023 р.

м. Івано-Франківськ - 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до навчальної дисципліни
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
4. Результати навчання (компетентності)
5. Організація навчання
6. Система оцінювання навчальної дисципліни
7. Політика навчальної дисципліни
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Ділова іноземна мова 2
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	доц. Познанський Р.В.
Контактний телефон викладача	+380959065896
Е-mail викладача	roman.poznanskyi@pnu.edu.ua ,
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	15 кредитів ЄКТС, 450 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn-pro.pu.if.ua
Консультації	Познанський Р.В. – середа 12-13 год. Також можливі консультації шляхом листування через електронну пошту
2. Анотація до навчальної дисципліни	
<p>Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова 2» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 241«Готельно-ресторанна справа» для всіх форм навчання.</p> <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є усна та письмова англійська мова. Яка передбачає розвиток у студентів навичок усного та писемного англійського мовлення. Зміст дисципліни охоплює основні комунікативні, писемні, та граматичні теми. Навчальна дисципліна формує практичне вміння використовувати лексико-граматичні засоби англійської мови для усного та письмового спілкування. Упродовж навчання формуються навички вимови, читання, письма, аудіювання.</p> <p>Програма навчальної дисципліни складається з наступних шести змістових модулів:</p> <p>3 семестр Змістовий модуль 1 Hospitality industry. Hotels jobs. Restaurant service. Hotel facilities.</p> <p>4 семестр Змістовий модуль 2. Cruise holidays. Service and safety. Tourism development plan.</p> <p>5 семестр Змістовий модуль 3. Air travel. Types of travellers. Business and conference facilities.</p> <p>Змістовий модуль 4 Selling tours. Ecotourism. Business travel. Business project development.</p> <p>6 семестр Змістовий модуль 5. Careers in tourism. Destinations. Hotel facilities. Tour operators. Customer service.</p> <p>7 семестр Змістовий модуль 6. Travel agencies. Hotel reservations. Places of interest. International cuisine. Special interest tours.</p>	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова 2» є оволодіння основами усної та письмової англійської мови в академічній та професійній сферах.</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова 2» є досягнення таких цілей:</p> <p>Практичної: формувати у студентів загальні та професійно орієнтовані комунікативні та мовленнєві компетентності (лінгвістичну, соціолінгвістичну, і</p>	

граматичну) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі;

Освітньої: формувати у студентів загальні компетентності (декларативні знання, вміння й навички; компетенцію існування та вміння вчитися); сприяти розвитку здібностей до самооцінки та здатності до самостійного навчання, що дозволить студентам продовжувати навчання в академічному і професійному середовищі;

Пізнавальної: залучати студентів до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей;

Розвивальної: допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість студентів як користувачів мови, а також їх позитивне ставлення до вивчення мови

Соціальної: сприяти становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися й робити вагомий внесок у середовищі міжкультурної взаємодії.

Соціокультурної: досягати широкого розуміння важливих та різнопланових міжнародних соціокультурних проблем для того, щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.

4. Програмні компетентності та результати навчання

4.2. Загальні компетентності

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

4.3. Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні внутрішні та зовнішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

4.4. Програмні результати навчання

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземними мовами усно і письмово.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості та норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин
семінарські заняття / практичні / лабораторні	150
самостійна робота	300

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3, 4, 5, 6, 7	241 Готельно - ресторанна справа	2/3/4	вибірковий
Тематика навчальної дисципліни			
Тема		КІЛЬКІСТЬ ГОД.	
		заняття	сам. роб.
Модуль I. Hospitality industry. Hotels jobs. Restaurant service. Hotel facilities.			
Тема № 1. Hospitality industry. Hotels jobs.		4	12
Тема № 2. Fly-drive holidays.		6	12
Тема № 3. Restaurant orders.		4	12
Тема № 4. City tours.		4	12
Тема № 5. Water cities.		6	12
Модуль II. Cruise holidays. Service and safety. Tourism development plan.			
Тема № 6. Cruise holidays.		4	8
Тема № 7. Service and safety.		6	12
Тема №8. East meets west.		6	12
Тема №9. Traditional gifts.		5	12
Тема №10. Tourism development plan.		5	12
Модуль III. Air travel. Types of travellers. Business and conference facilities.			
Тема № 11. Air travel.		4	10
Тема № 12. At the airport.		6	10
Тема № 13. Types of travellers.		6	10
Тема № 14. Business and conference facilities.		6	10
Модуль IV. Selling tours. Ecotourism. Business travel. Business project development.			
Тема № 15. The great outdoors.		4	8
Тема № 16. Winter holidays.		6	12
Тема № 17. Land of smiles. Ecotourism.		6	12
Тема № 18. Business travel.		6	10
Тема № 19. Tourism development project.		5	10
Модуль V. Careers in tourism. Destinations. Hotel facilities. Tour operators. Customer service.			
Тема №20. Careers in tourism.		5	10
Тема №21. Destinations.		4	8
Тема № 22. Hotel facilities.		6	12
Тема № 23. Tour operators.		6	10
Тема № 24. Customer service.		4	8
Модуль 6. Travel agencies. Hotel reservations. Places of interest. International cuisine. Special interest tours.			
Тема № 25. Travel agencies.		6	12
Тема № 26. Hotel reservations.		4	8
Тема № 27. Places of interest.		4	6
Тема № 28. International cuisine.		6	10
Тема №29. Special interest tours.		4	8

		ЗАГ.:	150	300
6. Система оцінювання навчальної дисципліни				
Загальна система оцінювання курсу	<p>Система оцінювання курсу відбувається згідно з критеріями оцінювання навчальних досягнень студентів, що регламентовані в університеті та відповідно до Положень про оцінювання факультету туризму.</p> <p>Підсумковий контроль у III, V, VII семестрах - екзамен. Допуск до іспиту становить 26 балів (мінімум), 50 балів (максимум); кількість балів за складання іспиту (підсумковий контроль) становить максимум 50 балів.</p> <p>Підсумковий контроль у IV, VI семестрах - залік. Його виставляють за результатами поточного контролю упродовж семестру. Рівень знань студентів оцінюють за 100 - бальною шкалою, яка відображає якість виконання завдань на практичних заняттях; (максимум - 5 балів одне заняття); самостійної роботи; контрольного опитування/ контрольної роботи, яка оцінюється в 10 балів (максимум).</p>			
Вимоги до письмової роботи	<p>У кожній темі передбачено письмове завдання, яке оцінюється в межах шкали 1-5 балів.</p> <p>У кожному семестрі передбачено написання підсумкових тематичних і семестрових робіт. Письмова перевірка знань студентів відбувається у формі усного чи письмового диктанту, перекладу речень з німецької мови на українську і навпаки, усних розповідей, діалогічного та монологічного мовлення. Оцінювання відбувається в межах шкали 1-5 балів.</p> <p>Вага оцінки за письмову контрольну роботу -10 балів.</p> <p>Передбачено складання іспитів (підсумковий контроль) у формі письмової екзаменаційної роботи (1-50 балів, з яких максимум 20 балів виставляється за тематичне письмове завдання і 30 балів за виконання практичних і тестових завдань).</p>			
Практичні заняття	Практичні заняття оцінюються за 5-бальною шкалою.			
Умови допуску до підсумкового контролю	Допуск до підсумкового контролю становить 26 балів. При виставленні допуску до екзамену (максимум 50 балів) враховуються навчальні досягнення студентів (бали), набрані під час аудиторних годин, при виконанні завдань для самостійної роботи, а також бали підсумкового тестування.			
7. Політика навчальної дисципліни				
<p><u>При виставленні рейтингового підсумкового балу обов'язково враховується присутність студента на заняттях; активність студента під час практичних занять; результати студента при відпрацюванні пропущених занять.</u></p> <p>Очікується, що студенти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Положенням про запобігання та</p>				

виявлення плагіату у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника <https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату/>.

Студент, який не набрав 26 балів, до іспиту за відомістю №1 не допускається. У такому разі до початку екзаменаційної сесії студент користується повторним правом отримати допуск на складання іспиту за відомістю №2 на консультаціях викладача (опрацювання пропущених тем, виконання індивідуальних занять).

8. Рекомендована література

1. Dubicka I., Rosenberg M., Dignen B., Hogan M., Wright L. Business Partner. A2. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018.
2. Dubicka I., O’Keeffe M. English for International Tourism. Pre-intermediate. Student’s Book. Longman / Pearson Education Limited, 2018. 188p.
3. English for International Tourism Pre-intermediate. Workbook. Longman / Pearson Education Limited, 2018. 80p.
4. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. Student’s Book. Longman / Pearson Education Limited, 2018. 144p.
5. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Student’s Book. Pearson Education Limited, 2020. 160 p.
6. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Workbook. Pearson Education Limited, 2020. 80 p.
7. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part II. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О. М., 2018. 108 с.
8. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part I. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О. М., 2018. 96 с.
9. Познанський Р.В. Essential Conversations for Workplace Situations in Tourism, Hotel and Restaurant Business: навчально-методичний посібник для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2021. 62 с.

Викладач:

канд. філ. наук, доц. Познанський Р.В.