



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет лінгвістики та перекладу
Кафедра іноземних мов професійного спілкування

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Ділова та професійна мова (англійська)

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
Інноваційні технології ресторанного бізнесу
другий (магістерський) рівень

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування, кандидат педагогічних наук, доцент, Оgrenich Марія Анатоліївна	097-532-85-60	Ogrenich08@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Ділова та професійна мова (англійська) – є інтегрованим курсом, під час вивчення якого відбувається формування всіх навичок мовленнєвої діяльності – читання, аудіювання та говоріння, але особлива увага приділяється усному та письмовому спілкуванню в вигляді наукових статей, повідомлень, доповідей, ділових звітів тощо. Дисципліна посідає провідне місце в системі професійної підготовки майбутнього фахівця в галузі виробництва та технології.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ділова та професійна мова (англійська)» є формування у магістрів професійно-орієнтованої комунікативної мовленнєвої компетенції, яка сприятиме проведенню наукових досліджень, необхідних для написання магістерської роботи і поданню результатів їхніх досліджень іноземною мовою як в усній, так і в письмовій формі.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Ділова та професійна мова (англійська)» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

Навчальна дисципліна «Ділова та професійна мова (англійська)» забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
3	90	14 / 6	14 / 6	62 / 78	1	1	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Introduction. Business English and the market. Вступ. Ділова англійська та ринок.	10	2	2	8	10		-	10
Тема 2. Інновації в сфері харчових технологій	13	2	2	9	16	2	2	10
Тема 3. Writing business emails and letters Ділова кореспонденція	13	2	2	9	12	-	-	10
Тема 4. Business Conversations. Telephoning Ділові переговори. Телефонні розмови.	13	2	2	9	14	2	2	12
Тема 5. Планування готельно-ресторанного бізнесу	13	2	2	9	14	2	2	12
Тема 6. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу	13	2	2	9	12	-	-	12
Тема 7. Trade documentation Торгівельна документація	15	2	2	9	12	-	-	12
Усього годин	90	14	14	62	90	6	6	78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Ділова та професійна мова (англійська)» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Welcoming guests in hotels and restaurants / Вітання гостей у готелях та ресторанах	8	10
2	Тема 2 Serving in the bar and instructions how to make drinks / Обслуговування в барі і інструкції, як зробити напої	9	10
3	Тема 3. All about wine and taking the requests / Все про вино та приймання запитів	9	10
4	Тема 4. Dealing requests and dishes / Розглядаємо запити та пояснюємо страви	9	12
5	Тема 5. Explaining and instructing how to take telephoning requests / Пояснення та вказівки щодо прийому телефонних запитів	9	12
6	Тема 6. Dealing with problems / Вирішення проблем	9	12
7	Тема 7. Applying for a job and interview / Подання заяви на роботу та співбесіда	9	12
	Всього	62	78

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит
--	---

**8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> екзамен / залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	-//-	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою, індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль екзамен / залік</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Business Partner. A2. Coursebook. / Iwonna Dubicka, Marjorie Rosenberg, Bob Dignen, Mike Hogan, Lizzie Wright. Longman (Pearson Education), 2018.
2. Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p.
3. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2007.
4. Longman Dictionary of Contemporary English. Longman/Pearson Education Limited, 2015
5. Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p. Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p.
6. Virginia E., Jenny D., Veronica C. Career Paths. Tourism. – Berkshire : Express Publishing, 2011. – 39 p.
7. Wood N. “Tourism and Catering”. Workshop. Oxford University Press. 2020. 42 p.
8. Новітній англо-український словник. 50000 слів./За ред. Ю.О. Жлуктечка. 13. К.: А.С.К., 2005. - 880с.
9. Смірнова Є.С., Михайлова Н.О. English for Tourism and Catering. Київ. 2018. 206 с.
10. Чаграк Н. І. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.
11. 15. Чаграк Н. І. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

Допоміжна

1. Кіресенко К. В. English for Hotel Business : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. ден. форми навч. / К. В. Кіресенко ; Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2012. – 104 с.
2. Erna Wigati, Erfina Maulidah Khabib English for Tourism and hospitality industry. – London : CV. Pena Pesrsada, 2021. – 36 p.
3. Evans V. Successful Writing Intermediate. Student's book. – Newbury : Express Publishing, 2008. – 153 p.

Інформаційні ресурси

1. <https://www.wipo.int/tourism/en/index.html>
2. https://www.youtube.com/watch?v=ITb_PXYhX0
3. <https://www.youtube.com/watch?v=wyqfYJX23lg>
4. https://www.youtube.com/watch?v=8vH5yTXvWpI&ab_channel=NeuEnglish%E4%BD%A0%E4%BC%98%E8%8B%B1%E8%AF%AD