

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**



Факультет туризму

Кафедра іноземних мов і країнознавства

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Професійне спілкування англійською мовою

у готельно-ресторанному бізнесі

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1
від 29.08. 2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Професійне спілкування англійською мовою у готельно-ресторанному бізнесі
Викладач	Поздняков Олександр Вікторович
Контактний телефон викладача	+380509523368
Е-mail викладача	oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pro/course/subscription/through/url/fa97034d9dd9665f4bc2
Консультації	Понеділок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
<p>Предметом є особливості організації та функціонування курортів світу. Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hotel and resort services; 2. Running a hotel (resort).

3. Мета та цілі навчальної дисципліни
<p>Мета курсу: розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців курортної справи.</p> <p>Цілі курсу: сприяти формуванню у студентів загальних та професійно орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетентностей (лінгвістичних, соціолінгвістичних і прагматичних) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищах.</p>

4. Програмні компетентності та результати навчання
<p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства. СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>Програмні результати навчання:</p> <p>ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p>

5. Організація навчання	
Обсяг навчальної дисципліни	
Лекції	-
Практичні заняття	30
Самостійна робота	60

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/ вибірковий
2	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	Вибірковий
Тематика навчальної дисципліни			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
Модуль 1. Hotel and resort services			
1.	Hotel and restaurant services	Знати особливості обслуговування клієнтів у закладах харчування. Знати специфіку національних кухонь народів світу. Знати основні відмінності між британським та американським варіантами англійської мови.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Money matters	Знати фінансову термінологію. Вміти здійснювати фінансові транзакції. Знати процедуру формування рахунку за надані послуги.	Питання, тести, самостійна практична робота
Модуль 2. Running a hotel (resort)			
3.	Dealing with complaints	Вміти правильно реагувати на основні типи скарг клієнтів, що виникають у закладах розміщення та курортних закладах.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Off-site services	Давати компетентний опис атракціям та послугам, що знаходяться поблизу закладу розміщення. Вміти організувати розважальні заходи, екскурсії тощо.	Питання, тести, самостійна практична робота
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання курсу		Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 572 від 03.07.2025 р.). Загальні 100 балів включають: 60 балів – поточний контроль (практичні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 20 балів – самостійна робота	
Вимоги до письмових робіт		Згідно вимог виконання контрольних робіт	
Практичні заняття		Оцінюється у п'ятибальній шкалі	
Форма контролю		Залік	
7. Політика навчальної дисципліни			
Письмові роботи		Контрольні роботи згідно робочого навчального плану	
Академічна доброчесність		Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному	

	<p>плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Відвідування занять	<p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».</p>
Неформальна освіта	<p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».</p>
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Поздняков О.В. Tastes of Traditions. Для самостійної роботи студентів ОПП «Курортна справа» РВО «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2023. 52 с. 2. Finos D. Business English 1. Student Guide. Princeton: Berlitz Languages, 2020. 240 p. 3. Finos D. Business English 2. Student Guide. Princeton: Berlitz Languages, 2019. 234 p. 4. High Season: English for the Hotel and Tourist Industry (Student's Book). 2019. 176 p. 5. High Season: English for the Hotel and Tourist Industry (Workbook). 2019. 80 p. 6. Johns H., Berlis M. Roadmap. Longman (Pearson Education), 2019. 160 p. 7. O’Keeffe M., Lansford L., Wright R., Frendo E., Wright L. Business Partner B1. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018. 160 p. 8. Kristian P. Business English 3. Student Guide. Princeton: Berlitz Languages, 2021. 318 p. 9. Mascull B. Business Vocabulary in Use. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. 176 p. 10. McLarty R. Business Partner B1. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018. 64 p. 11. Sweeney S. English for Business Communication. Student’s Book. 2nd Edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2020. 174 p. 	

Викладач

Поздняков О.В.