

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
Іван ГРИЦЕНКО
«06» червня 2024 року



«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та туризму
Протокол №21 від «5» червня 2024 р.

Завідувач кафедри
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

«РОЗГЛЯНУТО»
Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»
Гарант ОП
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 242 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рівень вищої освіти другий (магістерський)
ННІ неперервної освіти і туризму
Розробник: к.н. з держ.упр., доцент кафедри англійської філології Шанаєва-Цимбал Л.О., кандидат філософських наук, доцент Фоменко А.В.

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни
Професійна комунікація іноземною мовою

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	1	1
Семестр	1	1
Лекційні заняття	16 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	14 год.	8 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	90 год.	104 год.
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання	2 год.	2 год.

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» є формування професійно-комунікативної компетенції магістрів для забезпечення їх ефективного спілкування в професійному середовищі. Курс виховує в студентів магістратури навички загальної компетенції та сприяє їхньому включенню в простір англomовного спілкування. Також він дає можливість під час навчання іноземним мовам бути включеним в такі види діяльності, які розвивають широкий спектр когнітивних здібностей, формують особистісні якості самоорганізації магістра протягом усього подальшого життя. Програма курсу надає можливість залучання магістрів до академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр пізнавальних здібностей та сприяє становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися і робити внесок у міжнародне середовище, що постійно змінюється.

Завдання:

- читання широкого спектру письмових матеріалів фахового спрямування, зокрема англomовних Web-сайтів, соціальних мереж, довідникової літератури та інформаційних оголошень пов'язаних із тематикою готельно-ресторанної справи;
- розуміння широкого спектру інформації представлених у текстах та повідомленнях різних видів в межах та поза межами спеціалізованої професійної сфери;
- формування здатності до адекватного та політично коректного спілкування іноземною мовою, вміння гнучко володіти фаховим категоріальним апаратом;
- розробка презентацій за допомогою відповідних засобів та логічних структур, виділяючи при цьому найбільш значущі елементи;
- участь у дискусіях на різні соціальні, культурні, професійні теми, ефективно висловлювання та аргументація власної позиції;
- створення різних видів професійних документів, включаючи офіційні листи та звернення, рекламні оголошення, резюме, рецензії, доповіді, заявки;
- освоєння транскультурних цінностей на базі порівняння категоріальних апаратів різних мов та культур.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні компетентності спеціальності (СК):

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для
- повного терміну денної та заочної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	Тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Змістовий модуль 1. Базові принципи професійної комунікації іноземною мовою													
Тема 1. Introduction to the course. Communication as a type of human activity. Concept of professional communication.	1	12	2	-			10	14	2	-			12
Тема 2. Styles and models of professional communication.	2	16	2	2			12	16	2	-			14
Тема 3. The culture of relations in the process of professional communication. Levels of professional communication culture.	3	16	2	2			12	15	-	2			13
Тема 4. Psychological principles of professional communication.	4	14	2	2			10	15	-	2			13
Разом за змістовим модулем 1	58		8	6			44	60	4	4			52
Змістовий модуль 2. Професійна комунікація в практичній площині													
Тема 5. Building of professional skills. How do I see myself in the profession?	5	16	2	2			12	15	2	-			13
Тема 6. Professional skills of hotel and restaurant sector worker.	6	16	2	2			12	15	-	2			13
Тема 7. Applying for a job. How to succeed on an interview? My goals in hotel and restaurant sector.	7	16	2	2			12	15	2				13
Тема 8. Modern technologies and communication tools in the field of hotel and restaurant business.	8	14	2	2			10	15	-	2			13
Разом за змістовим модулем 2	62		8	8			46	60	4	4			52
Усього годин	120		16	14			90	120	8	8			104

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Building of professional skills. My goals in hotel and restaurant sector.	2
2	Building of professional skills. Ethics of verbal communication in professional activity.	2
3	Building of professional skills. Ethics of non-verbal professional communication.	2
4	Building of professional skills. Styles and models of communication as a factor of effectiveness in professional activity.	2
5	Building of professional skills. Analysis and introspection as a means of professional development.	2
6	Innovations and technologies in hotel and restaurant business. The language of international communication in hotel and restaurant sector.	2
7	Innovations and technologies in hotel and restaurant business. The role of mass media in professional communication.	2
	Разом	14

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Writing a letter of recommendation for choosing a hotel.	15
2	Writing a report on the inspection of the hotel.	15
3	Writing a letter of apology using professional vocabulary.	15
4	Writing an invitation letter to foreign tourists using professional vocabulary.	15
5	Create a booklet for foreign tourists with a story about the potential of Ukraine after the war.	15
6	Development of a business plan using professional vocabulary.	15
	Разом	

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

Контрольні запитання

1. Доведіть, у чому полягає стимулювальна роль спілкування в професійній діяльності.
2. Дайте характеристику співвідношенню понять мова, мовлення, культура мови, культура мовлення.
3. Доведіть роль та значення морально-етичного компонента в структурі професійного спілкування.
4. Що таке чинник співпраці та співробітництва в професійному спілкуванні?
5. Які чинники визначають оптимальний вибір методів спілкування?
6. Які існують засоби невербального спілкування?

7. Дайте характеристику невербальному спілкуванню в ділових стосунках.
8. Розкрити сутність ефективності професійного спілкування. Оформити результат у вигляді тез.
9. Що, на Вашу думку, є основою гуманістичного спілкування?
10. Доведіть, що продуктивність взаємодії забезпечена адекватністю сприймання й розуміння партнерів.
11. Дайте визначення поняттю психологічної культури фахівця.
12. Розкрити сутність та взаємозв'язок понять: «конфлікт», «конфліктна ситуація» «конфлікт у професійній діяльності».
13. Які моральні вимоги складають комунікативну культуру працівників?
14. Дайте визначення професійному саморозвитку особистості.
15. Проаналізувати шляхи й методи розвитку професійної рефлексії.

Тести

1. Визначте до яких частин мови належать наступні слова і відповідно заповніть таблицю. Заповнену таблицю перекладіть українською мовою.

Establishment, introduce, extensive, wealth, maintain, creator, away, more, sparingly, entry, less, update, his, summary, listing, logo, poison, fame, chef, worth, outstanding, as, currently, a, who.

Noun	
Pronoun	
Verb	
Adverb	
Adjective	
Preposition	
Article	

2. Прочитайте й виконайте письмовий переклад тексту.

The Michelin dining guides have become the gold standard for restaurant reviews. The most lauded chefs in the world vie to earn the coveted Michelin stars—earning even one of three is considered a great achievement.

Creator of the Michelin Guides, it may surprise you to know that André Michelin was actually a French industrialist who, together with his brother Édouard, built up the then failing rubber company established in 1832 by their grandfather, the Michelin Tyre Co.

During the expansion process the company made the first pneumatic car tyres which could be easily removed for repair in 1895. As a forward thinking marketeer, André began thinking of ways to enhance and encourage motoring tourism and began working of a free “give-away” promotion aimed at the ever increasing number of motorists. After all, the more people who bought and used cars, driving longer distances, the more tyres his company would sell.

By 1900 the first Michelin Guide was being given away with every car sale. Initially for the French market, it listed a wealth of information to help drivers maintain their cars,

find decent lodging, and eat well while touring France. By 1920, the dining part had become so popular that Michelin set up a team of inspectors who would anonymously visit restaurants and rate them on a 3-category basis, now known as Michelin Stars. The cover of the guide was originally blue, but since 1931 has been red.

Although André Michelin died in 1931, his legacy lived on, with guides being regularly updated and expanded to cover other countries. Today a series of twelve guides list more than 45,000 hotels and restaurants across Europe, and the guide to France has sold 30 million copies since it was introduced. There are now Red Guides covering France, Austria, Netherlands, Belgium/Luxembourg, Italy, Germany, Spain/Portugal, Switzerland, and the UK/Ireland. The guide covering France is still by far the most thorough. There is also a Red Guide covering the "Main Cities of Europe". The first guides for cities outside of Europe were published in 2006 for New York City and for San Francisco. Guides for Tokyo, Los Angeles and Las Vegas have been released since November 2007. A guide for Hong Kong and Macau was published on 5 December 2008.

The Michelin Red Guide has historically had many more listings than its rivals, relying on an extensive system of symbols to describe each establishment in as little as 28 two lines. These short summaries are written in the language of the country for which it is published, but the symbols are universal. The Red Guide uses anonymous inspections and does not charge for entries. Michelin claims to revisit establishments on average once every eighteen months in order to keep ratings up to date.

The guide awards one to three stars to a small number of restaurants of outstanding quality. Stars are awarded sparingly; for instance, in the UK and Ireland 2004 guide, out of 5,500 entries, there are 98 with one star ("a very good restaurant in its category"), 11 with two stars ("excellent cooking, worth a detour"), and only 3 with three stars ("exceptional cuisine, worth a special journey"). Since 1955, the guide has also highlighted restaurants offering "good food at moderate prices", a feature now called "Bib Gourmand". The name comes from Bib (Bibendum), the Michelin Man, Michelin's logo for over a century. The guide also has other ratings which restaurants can receive next to their listing.

Despite their fame, there are still many people today, both professional and nonprofessional cooks, who believe Michelin Stars to be meaningless, especially in the way they are awarded i.e. by individuals giving their personal opinions which can't help but be based on their personal likes and dislikes. After all, to keep the culinary theme, one man's meat is another man's poison.

*(originated from Wikipedia, the free encyclopaedia; www.recipes4us.co.uk;
www.findingdulcinea.com)*

3. Придумайте до тексту заголовки й запишіть його англійською та українською мовами.

4. Знайдіть відповідники наступних слів й словосполучень англійською мовою в тексті та складіть з ними власні речення.

- далекоглядний маркетолог
- безкоштовний
- автомобільні шини
- кулінарна тема
- визнані шеф-кухарі
- публікувати
- охоплювати інші країни
- широка система символів
- французький ринок
- виняткова кухня

5. Перекладіть наступні твердження й визначте чи відповідають вони змісту тексту.

1. André Michelin was actually an Italian who had a restaurant business.
2. The first Michelin Guides had a blue cover.
3. The team of inspectors anonymously visits restaurants and rates them.
4. The guides don't cover countries outside Europe.
5. The most lauded chefs in the world vie to earn the coveted Michelin stars.

6. Знайдіть у тексті синоніми наступних слів запишіть їх і перекладіть українською мовою.

Nouns: cook, town, accommodation, travel, person.

Verbs: release, set up, assist, start, purchase.

7. Знайдіть у тексті антоніми наступних слів запишіть їх і перекладіть українською мовою.

Adjectives: intensive, last, short, little, meaningful. **Verbs:** decrease, buy, lose, finish, live.

Adverbs: inside, finally, alone, badly, less.

8. Заповніть прогалини прикметниками з дужок та словами as...as, not as...as.

1. The blue car is _____ the red car. (fast)
2. The violin is _____ the cello. (not / low)

3. Were you really born in 1980? I didn't realize you were _____ me. (old)
4. Dogs are _____ cats. (not / independent)
5. Oliver is _____ Peter. (optimistic)
6. This summer is _____ last summer. (not / hot)
7. Nick is _____ Kevin. (brave)
8. Grapefruit juice is _____ lemonade. (not / sweet)
9. Today it's _____ yesterday. (not / windy)
10. For me, lying on the beach is _____ walking in the mountains. (not / relaxing)

9. Виправте помилки у поданих реченнях.

1. Last night, Samantha have pizza for supper.
2. What was happened to your leg?
3. Who is the person on this picture?
4. I kept away from him. I knew how vicious he was.
5. There are too much water in the bath tub.
6. Last week, Tonya fix her neighbour's car.
7. This morning before coming to class, Jack eats two bowls of cereal.
8. They didn't stayed in a four star hotel.
9. New York is more bigger than London.
10. Did they have some news for you?

10. Заповніть прогалини у реченнях відповідними прийменниками місця з таблички та перекладіть їх українською мовою. at, on, into, to, in, by

1. The sports results are _____ the back page of the paper.
2. Her brother lives _____ a small town _____ the south coast of Spain.
3. We usually go to work _____ car.
4. I must go _____ the bank today to change money.
5. He has just returned _____ France.
6. She arrived _____ the airport at 6.
7. Have you ever been _____ Ireland?
8. They got _____ the car and drove off.
9. Get _____ the train. It's going to leave.
10. I didn't see her _____ the party

6. Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

- 1) словесний (лекція, дискусія, співбесіда);
- 2) практичний метод (практичні заняття);
- 3) наочний (ілюстрація, демонстрація);
- 4) робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату, написання тез, статей);
- 5) відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);

- 6) самостійна робота (виконання завдань, «есе», навчальні тести);
- 7) індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне та письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- есе;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах;
- інші види.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Методичне забезпечення

1. Силабус навчальної дисципліни.
2. Методичні вказівки до проведення практичних занять.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів.
4. Перелік запитань для тестової перевірки знань (контрольної роботи).

10. Рекомендована література

Основна

1. Англійська мова за професійним спрямуванням для студентів спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа»: навч.-метод. посіб. / Хникіна О. О. та ін. Луцьк: Вежа-Друк, 2021. 160 с.
2. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей: навчально-методичний посібник. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К.: Фірма «ІНКОС», 2018. – 352 с.

3. Латигіна А.Г. Basic English of Economics : підручник для вищ. навч. закл. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 456 с.
4. Рембач О. О. Readerfor Tourism. Практикум для самостійної роботи студентів спеціальності «Туризм» з дисципліни "Іноземна мова за професійним спрямуванням" / уклад. О. О. Рембач – Хмельницький: Хмельницький університет управління та права імені Леоніда Юзькова, 2021. – 78 с.
5. English for tourism. Навчальний посібник, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган Барановського, каф. Іноземної філології та перекладу / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2018. – 216 с.
6. Erna Wigati, English for Tourism and Hospitality Industry. Pena Persada, 2020. 36 p.
7. Iwonna Dubicka, Margaret O’Keeffe, Bob Dignen, Mike Hogan, Lizzie Wright. Business Partner. Coursebook B1+. Pearson, 2018. 160 p.
8. Mike Seymour. English for Work : Hotel and Hospitality English. Collins, 2021. 208 p 9.

допоміжна

1. Верба Л. Г. Граматика сучасної англійської мови. Довідник / Л. Г. Верба, Г. В. Верба. – Київ: Логос, 2021. – 352 с.
2. Ілленко О. Л. Міжкультурна комунікація. Конспект лекцій / О. Л. Ілленко. – Харків: Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова, 2023. – 69 с.
3. Murphy Raymond. English Grammar in Use. Cambridge University Press, 2021. -128 p.