КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ЗП 1. Іноземна мова професійного спрямування

2026–2027 навчальний рік

Викладач	Бабенко Катерина Павлівна, кандидат педагогічних наук
Контактний телефон	+38 063-882-94-65
Ідентифікатор та код доступу (Zoom / Google Meet)	973-388-3064, код доступу 1111
E-mail:	babenkoekaterina47@gmail.com
Сторінка курсу на сайті підтримки навчальних програм КПУ	http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/course/view.php?id=3625
Консультації	Консультації проводяться в дистанційному режимі за попереднім погодженням із викладачем через месенджери або електронну пошту

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)	
Галузь знань	J Транспорт та послуги	
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Форма навчання	Очна (денна), заочна	
Мова викладання	Українська	
Курс (рік навчання), семестр	Курс 1, семестр 2	
Цикл підготовки	Загальної підготовки	
Статус дисципліни	Обов’язкова	
Обсяг дисципліни	Кількість кредитів ECTS	3
	Загальна кількість годин	90
	Аудиторних годин	36
	Лекції	-
	Практичні	36
	Самостійна робота	54
Форма контролю	Залік	
Попередні компоненти (Пререквізити)	Іншомовна підготовка бакалаврського рівня	
Паралельні та подальші компоненти (Постреквізити)	П 1 Виробнича практика, П 2 Переддипломна практика, А 1 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	

МЕТА, ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни

Розвиток іншомовної комунікативної компетентності магістрантів для професійної взаємодії у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу, аналізу англомовних джерел, ділового листування й представлення результатів досліджень та сервісних інновацій.

Завдання навчальної дисципліни:

- забезпечити засвоєння англомовної термінології готельного сервісу, ресторанних операцій та кейтерингу;
- розвинути вміння аналізувати й зіставляти англомовні наукові статті, галузеві звіти та матеріали про якість сервісу;
- сформувати навички представлення англійською мовою результатів досліджень і проєктів удосконалення послуг;
- удосконалити навички листування з гостями, корпоративними замовниками, постачальниками й міжнародними партнерами;
- розвинути вміння вести переговори, реагувати на скарги та враховувати міжкультурні особливості професійної взаємодії.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні знати:

- англомовну термінологію готельного, ресторанного та кейтерингового сервісу;
- структуру й мовностилістичні особливості наукової статті та аналітичного звіту у сфері гостинності;
- вимоги до формулювання дослідницьких питань, написання анотацій та підготовки огляду літератури англійською мовою;
- правила академічного перефразування, цитування та оформлення покликань;
- принципи побудови презентації сервісного рішення та мовні засоби взаємодії з аудиторією;
- структуру й етикет листування щодо бронювань, кейтерингових замовлень, скарг і роботи з партнерами.

Після вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні вміти:

- доречно використовувати фахову лексику під час обговорення готельного, ресторанного та кейтерингового сервісу;
- читати, аналізувати, зіставляти та узагальнювати англомовні джерела за тематикою власного дослідження;
- формулювати англійською мовою дослідницькі питання, мету та гіпотези;
- готувати та редагувати фрагменти наукової статті, анотацію та огляд літератури з дотриманням академічного стилю;
- перефразовувати й цитувати наукові тексти, оформлювати список використаних джерел із дотриманням академічної доброчесності;
- готувати й виголошувати англомовну презентацію результатів дослідження або проєкту вдосконалення сервісу;
- відповідати на запитання, аргументувати власну позицію та брати участь у фахових дискусіях;
- складати комерційні пропозиції, підтвердження замовлень та відповіді на запити й скарги гостей.

КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК 9. Здатність здійснювати усну та письмову професійну комунікацію українською й англійською мовами у сфері готельно-ресторанної справи

Спеціальні (фахові) компетентності

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

Програмні результати навчання

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

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1. ПРОФЕСІЙНА АНГЛІЙСЬКА МОВА У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Тема 1. Готельний, ресторанний і кейтеринговий сервіс.

Підрозділи готелю, категорії номерів, умови бронювання й поселення. Ресторанні формати, меню, алергени та спеціальні харчові потреби. Формати кейтерингу, параметри замовлення, координація обслуговування події. Мовні формули уточнення потреб гостя.

Тема 2. Академічне письмо та аналіз фахових джерел.

Структура англомовної статті з гостинності. Дослідницьке питання, мета, методи та висновки. Зіставлення даних із двох джерел, зокрема показників якості сервісу. Анотація, ключові слова, перефразування та покликання.

РОЗДІЛ 2. МІЖНАРОДНА КОМУНІКАЦІЯ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Тема 3. Презентація досліджень та сервісних інновацій.

Побудова доповіді про готельний, ресторанний або кейтеринговий проєкт. Опис проблеми й методів, пояснення діаграм, обґрунтування рішення. Відповіді на запитання. Підсумкова презентація з коротким резюме українською мовою.

Тема 4. Ділове листування та міжкультурні переговори.

Запит і підтвердження групового бронювання, кейтерингова пропозиція, відповідь на скаргу. Уточнення потреб, узгодження обсягу послуг, бюджету та строків. Фіксація домовленостей і добір тону з урахуванням комунікативних потреб партнерів.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Контроль результатів навчання та рівня сформованості компетентностей здобувачів здійснюється на засадах прозорості та академічної доброчесності відповідно до Положення про критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Класичному приватному університеті. http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5478

У процесі вивчення навчальної дисципліни використовуються такі види контролю:

1. **Поточний контроль** передбачає оцінювання практичних робіт з фахової лексики, академічного письма, презентацій, листування й переговорів

2. **Семестровий (підсумковий) контроль:**

Залік проводиться у формі комплексного завдання. Здобувач аналізує англомовний матеріал про сервісну проблему, готує письмове повідомлення для гостя або партнера та презентує обґрунтоване рішення англійською мовою. Після виступу відповідає на запитання й стисло підсумовує рішення українською.

Особливість оцінювання: всі види контролю оцінюються викладачем за **100-бальною шкалою**.

Для оцінювання студентів використовується система накопичування балів. Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ» підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS.

Загальний підсумковий бал за дисципліну (за 100-бальною шкалою) формується як середньозважена величина на основі всіх поточних і підсумкових оцінок здобувача, отриманих протягом семестру, з урахуванням питомої ваги кожного виду діяльності.

Підсумковий бал = ($B_1 \times k_1$) + ($B_2 \times k_2$) +… +($B_n \times k_n$)

де:

$B_1, B_2, B_3,\ldots, B_n$ – бали за виконання завдань поточного контролю на практичних (семінарських) заняттях, самостійної та індивідуальної роботи, виставлений за 100-бальною шкалою; $k_1, k_2, k_3,\ldots, k_n$ – вагові коефіцієнти відповідного виду контролю;

Сума вагових коефіцієнтів поточного та підсумкового контролю дорівнює 1

$$k_1 + k_2 + k_3 + \ldots + k_n + k_{екз.} = 1$$

Структура компонентів оцінювання та їх питома вага

Види навчальної діяльності здобувача	Шкала оцінювання завдання	Ваговий коеф.	Питома вага у загальній оцінці
Вхідний контроль	100	0	0
Розділ 1. Професійна англійська мова у сфері гостинності			
Тема 1. Практична робота 1. Hotel Operations, Reservations and Guest Requests.	100	0,05	5
Тема 1. Практична робота 2. Restaurant Service, Dietary Needs and Catering.	100	0,05	5
Тема 2. Практична робота 3. Reading and Comparing Hospitality Research.	100	0,05	5
Тема 2. Практична робота 4. Writing a Hospitality Research Abstract.	100	0,05	5
Тема 2. Практична робота 5. Paraphrasing and Referencing Sources.	100	0,10	10
Розділ 2. Міжнародна комунікація у сфері гостинності			
Тема 3. Практична робота 6. Presenting a Service Improvement Proposal.	100	0,05	5
Тема 3. Практична робота 7. Explaining Service Data and Handling Questions.	100	0,05	5
Тема 3. Практична робота 8. Presenting a Hospitality Project.	100	0,05	5
Тема 4. Практична робота 9. Group Booking and Catering Correspondence.	100	0,05	5
Тема 4. Практична робота 10. Responding to a Guest Complaint.	100	0,05	5
Тема 4. Практична робота 11. Intercultural Negotiation with a Corporate Client.	100	0,05	5
Залікове завдання	**100**	**0,40**	**40**
Разом	**100**	**1**	**100**
Додаткові досягнення з навчальної дисципліни (за наявністю) Додаткові бали за наведені нижче види наукової діяльності враховуються в межах 100 балів. – участь у предметних олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт з навчальної дисципліни; – участь у засіданнях наукових гуртків, зокрема в обговореннях у форматі круглих столів, присвячених актуальним темам з навчальної дисципліни; – публікації результатів досліджень у вигляді наукових статей, тез доповідей, а також виступи на наукових конференціях.	**До 10 балів**		

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

100-бальна система	шкала ЄКТС	Національна шкала	Характеристика вимог та критеріїв оцінювання
90–100	A	Зараховано	Здобувач точно використовує термінологію гостинності, критично зіставляє джерела, готує структуровані анотації й професійні листи. Переконливо обґрунтовує сервісне рішення та відповідає на запитання. Поодинокі мовні неточності не впливають на зміст.
82–89	B	Зараховано	Здобувач правильно інтерпретує фахові джерела, доречно використовує лексику й дотримується структури листа або презентації. Аргументація послідовна. Окремі помилки не ускладнюють сприйняття.
75–81	C	Зараховано	Здобувач виконує основні вимоги. Розуміє ключові положення фахових джерел, передає суть сервісної пропозиції та відповідає на типові запитання. Аналіз, аргументація або оформлення покликань подекуди потребують уточнення.
67–74	D	Зараховано	Здобувач виконує завдання частково. Розуміє головну думку фахового матеріалу, але з труднощами пояснює деталі. У письмі й усному мовленні обмежена фахова лексика. Потребує уточнень під час обговорення.
60–66	E	Зараховано	Здобувач виконує мінімальні вимоги. Відтворює основний зміст матеріалу, використовує базові сервісні формули та відповідає на прості запитання за підтримки викладача.
35–59	FX	Не зараховано	Здобувач не виконує основних вимог. Істотно викривляє зміст джерела або не може підготувати зрозуміле фахове повідомлення. Потрібне повторне складання.
0–34	F	Не зараховано	Здобувач не демонструє базового розуміння фахового матеріалу та не може виконати письмове або усне завдання. Потрібне повторне вивчення дисципліни.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: 100-БАЛЬНА, НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
75–81	C		
67–74	D	задовільно	
60–66	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Політика щодо термінів виконання завдань та перескладання	З огляду на безпекову ситуацію, повітряні тривоги та перебої з електропостачанням, освітній процес базується на принципах гнучкості та академічної підтримки. Усі завдання виконуються здобувачами в асинхронному режимі без застосування штрафних санкцій чи зниження балів за порушення первинних термінів, якщо затримка зумовлена об'єктивними обставинами непереборної сили. Здавання та перескладання пропущених завдань чи тем здійснюється у зручному для студента темпі протягом семестру за погодженням із викладачем без будь-яких обмежень.
Політика академічної доброчесності	Здобувачі освіти зобов'язані неухильно дотримуватись принципів академічної доброчесності під час виконання усіх видів навчальної, наукової та творчої діяльності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання та академічне шахрайство. Здобувачам освіти забороняється вдаватися до будь-яких форм академічного шахрайства, зокрема: використовувати під час контрольних заходів заборонені матеріали або технічні засоби; посилатися на джерела, які не використовувались у роботі; здавати роботи з однаковим змістом, підготовлені різними особами. У разі встановлення порушення академічної доброчесності до здобувача освіти можуть бути застосовані такі заходи академічної відповідальності, як повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо), повторне вивчення відповідного освітнього компонента або відрахування з університету.
Політика щодо відвідування занять в умовах воєнного стану	Відвідування навчальних занять здобувачами вищої освіти є обов'язковим відповідно до затвердженого розкладу. *Організація освітнього процесу в умовах загрози та повітряних тривог* У разі включення сигналу «Повітряна тривога» під час проведення занять у режимі реального часу (Zoom / Google Meet) або перебування в приміщеннях Університету, проведення синхронного заняття негайно припиняється, а всі учасники освітнього процесу зобов'язані перейти до укриттів. Навчальне заняття, перерване через сигнал «Повітряна тривога» або яке не відбулося через її тривалість, автоматично переводиться в асинхронний режим. Відсутність здобувача освіти на синхронній конференції під час повітряної тривоги, відсутності електроенергії або зв'язку не є підставою для виставлення заборгованості чи зниження підсумкової оцінки, за умови опрацювання навчального матеріалу та виконання завдань в асинхронному режимі. *Застосування дистанційних технологій та форс-мажорних обставин* У разі переходу університету або його окремих структурних підрозділів на навчання із використанням дистанційних технологій через безпекову ситуацію чи інші форс-мажорні обставини, освітній процес регулюється «*Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти з використанням дистанційних технологій при обмежені або відсутності фізичного відвідування закладів освіти здобувачами з причин непереборної сили (природні катаклізми, заходи карантинного порядку та інші форс-мажорні обставини) в «Класичному приватному університеті»*. Формат участі у дистанційних заняттях адаптується до поточних технічних можливостей та умов безпеки здобувачів і викладачів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна література:

1. Swales J. M., Feak C. B. Academic Writing for Graduate Students: Essential Tasks and Skills. 3rd ed. Ann Arbor: University of Michigan Press, 2012. 418 p.
2. McCarthy M., O'Dell F. Academic Vocabulary in Use: With Answers. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2016. 176 p.
3. Bailey S. Academic Writing: A Handbook for International Students. 5th ed. London; New York: Routledge, 2018. 312 p.
4. Jones L. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. 2nd ed. Cambridge University Press, 2005. Вибрані розділи з готельного й ресторанного обслуговування.
5. Murphy R. English Grammar in Use: A Self-study Reference and Practice Book for Intermediate Learners of English. With Answers. 5th ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2019. 380 p.
6. Mascull B. Business Vocabulary in Use: Intermediate. With Answers. 3rd ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2017. 176 p.

Допоміжна література:

1. International Journal of Hospitality Management. Вибрані англомовні статті з управління готелями, ресторанного сервісу та якості послуг.
2. European Commission. ECTS Users' Guide 2015. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2015. URL: https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/da7467e6-8450-11e5-b8b7-01aa75ed71a1.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. British Council. LearnEnglish Business English. URL: https://learnenglish.britishcouncil.org/free-resources/business
2. The University of Manchester. Academic Phrasebank. URL: https://www.phrasebank.manchester.ac.uk/
3. American Psychological Association. APA Style - Style and Grammar Guidelines. URL: https://apastyle.apa.org/style-grammar-guidelines
4. Автентичні фахові матеріали. Англомовні описи готельних послуг, правила бронювання, меню та кейтерингові пропозиції.
5. Oxford Learner's Dictionaries. URL: https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/
6. Матеріали для кейсів. Знеособлені відгуки гостей і приклади відповідей закладів на звернення.
7. TED Talks. URL: https://www.ted.com/talks