


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри іноземної
філології, українознавства та
соціально-правових дисциплін
Протокол № 1 від 27 серпня 2019 р.
Зав. кафедри

_____ С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ІНОЗЕМНА МОВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник: Удовіченко Г. М.,
доцент кафедри іноземної
філології, українознавства та
соціально-правових дисциплін,
к.п.н.

2019 – 2020 навчальний рік

1. Опис дисципліни

| Найменування показників | Характеристика дисципліни |
|--|---|
| Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна | Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» |
| Семестр (осінній / весняний) | осінній, весняний |
| Кількість кредитів | 10 |
| Загальна кількість годин | 300 |
| Кількість модулів | 4 |
| Лекції, годин | - |
| Практичні / семінарські, годин | 144 |
| Лабораторні, годин | - |
| Самостійна робота, годин | 156 |
| Тижневих годин для денної форми навчання: | |
| аудиторних | 4 |
| самостійної роботи студента | 4,3 |
| Вид контролю | екзамен |

2. Програма дисципліни

Ціль – формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах; вдосконалення вмінь та навичок читання, перекладу, реферування спеціальної літератури за фахом; вироблення навичок читання та реферування наукової інформації з фаху, ведення бесіди з професійної тематики, ділового листування та роботи з технічною документацією.

Завдання: набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; одержування новітньої фахової інформації через іноземні джерела;

користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної, загальнотехнічної та фахової тематики;

переклад з іноземної мови на рідну текстів загальнотехнічного характеру;

формування основних вмінь використання знань на практиці під час ведення ділової бесіди або спілкування по телефону в ділових цілях з урахуванням конкретних умов;

ознайомлення з найбільш відомими зразками мовленнєвої поведінки під час проведення ділових зборів, презентацій та переговорів;

навчання підготовці до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо;

ознайомлення з особливостями оформлення найбільш вживаних паперів.

Предмет: іноземна (англійська) мова.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Вступ до ресторанного бізнесу.

Тема 2. Продукти харчування.

Тема 3. Приготування їжі.

Тема 4. Рецепти.

Тема 5. Їжа та здоровий спосіб життя.

Тема 6. Кухні народів світу.

Тема 7. Столові манери.

Тема 8. Похід до ресторану.

3. Структура дисципліни

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | |
|---|-----------------|--------------|------------|-----|------------|
| | усього | У тому числі | | | |
| | | л | п/с | лаб | срс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Модуль 1 | | | | | |
| Змістовий модуль 1: Ресторанне господарство | | | | | |
| Тема 1. Вступ до ресторанного бізнесу | 36 | | 18 | | 18 |
| Разом за змістовим модулем 1 | 36 | | 18 | | 18 |
| Змістовий модуль 2: Продукти харчування та їх обробка | | | | | |
| Тема 2. Продукти харчування | 46 | | 26 | | 20 |
| Тема 3. Приготування їжі | 36 | | 16 | | 20 |
| Тема 4. Рецепти | 32 | | 12 | | 20 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 114 | | 54 | | 60 |
| Модуль 2 | | | | | |
| Змістовий модуль 3: Їжа як складова частина життя людини | | | | | |
| Тема 5. Їжа та здоровий спосіб життя | 38 | | 20 | | 18 |
| Тема 6. Кухні народів світу | 38 | | 18 | | 20 |
| Разом за змістовим модулем 3 | 76 | | 38 | | 38 |
| Змістовий модуль 4: Ресторан | | | | | |
| Тема 7. Столові манери | 34 | | 16 | | 18 |
| Тема 8. Похід до ресторану | 40 | | 18 | | 22 |
| Разом за змістовим модулем 4 | 74 | | 34 | | 40 |
| Усього годин | 300 | | 144 | | 156 |

4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

| № з/п | Вид та тема заняття | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Практичне заняття Різновиди закладів ресторанного господарства. Множина іменників. | 6 |
| 2 | Практичне заняття Професії ресторанного господарства. Present Continuous | 4 |
| 3 | Практичне заняття Обов'язки персоналу. Вживання артиклів. | 4 |
| 4 | Практичне заняття Послуги. Вживання артиклів. | 4 |
| 5 | Практичне заняття | 2 |

| | | |
|----|---|---|
| | Фрукти та овочі. Present Simple. | |
| 6 | Практичне заняття Ягоди. Слова на позначення кількості. | 2 |
| 7 | Практичне заняття Хлібні вироби. Вживання слів some, any та конструкцій із ними. | 2 |
| 8 | Практичне заняття Риба та морепродукти. Present Simple. | 2 |
| 9 | Практичне заняття М'ясо та м'ясні вироби. Способи вираження майбутніх дій. | 2 |
| 10 | Практичне заняття Спеції. Способи вираження майбутніх дій. | 2 |
| 11 | Практичне заняття Молочні продукти. Past Simple. | 2 |
| 12 | Практичне заняття Каші. Past Simple. | 2 |
| 13 | Практичне заняття Горіхи. Past Simple. | 2 |
| 14 | Практичне заняття Десерти. Present Perfect. | 2 |
| 15 | Практичне заняття Напої. Present Perfect. | 2 |
| 16 | Практичне заняття Готові страви. Ступені порівняння прикметників. | 2 |
| 17 | Практичне заняття Смак страв. Ступені порівняння прикметників. | 2 |
| 18 | Практичне заняття Кухонне приладдя. Прислівник. | 4 |
| 19 | Практичне заняття Процеси приготування їжі. Past Continuous. | 4 |
| 20 | Практичне заняття Способи вживання їжі. Past Continuous. | 4 |
| 21 | Практичне заняття Тара для продуктів харчування. Past Perfect. | 2 |
| 22 | Практичне заняття «Крилаті вирази», пов'язані з їжею. Past Perfect. | 2 |
| 23 | Практичне заняття Рецепти традиційних англійських страв. Present Perfect Continuous. | 4 |
| 24 | Практичне заняття Рецепти традиційних українських страв. | 4 |
| 25 | Практичне заняття Складання рецептів страв. | 4 |
| 26 | Практичне заняття Корисні та шкідливі продукти. Passive Voice. | 4 |
| 27 | Практичне заняття Піраміда харчування. Passive Voice. | 4 |
| 28 | Практичне заняття Правила здорового харчування. Непряма мова. | 4 |
| 29 | Практичне заняття Генномодифікована їжа. Непряма мова. | 4 |
| 30 | Практичне заняття Що вивчає економіка. Present Perfect Continuous. | 4 |

| | | |
|---------------|---|------------|
| 31 | Практичне заняття Кухні народів світу. | 2 |
| 32 | Практичне заняття Британська кухня. Умовні речення. | 6 |
| 33 | Практичне заняття Українська кухня. Модальні дієслова для висловлення прохання, можливості та пропозиції. | 6 |
| 34 | Практичне заняття Приготування презентацій найвідоміших кухонь світу. | 4 |
| 35 | Практичне заняття Правила поведінки за столом. Модальні дієслова для висловлення поради, пропозиції, необхідності, заборони. | 4 |
| 36 | Практичне заняття Сервіровка стола. Інфінітив. | 4 |
| 37 | Практичне заняття Види сервіровок. І нфінітивні конструкції. | 4 |
| 38 | Практичне заняття Столовий етикет різних країн світу. Інфінітивні конструкції. | 4 |
| 39 | Практичне заняття Правила поведінки в ресторані. Фразові дієслова. | 4 |
| 40 | Практичне заняття Правила замовлення страв. Дієприкметник. | 2 |
| 41 | Практичне заняття Складові меню. Дієприкметникові конструкції. | 2 |
| 42 | Практичне заняття Складання діалогів «У ресторані». Дієприкметникові конструкції. | 2 |
| 43 | Практичне заняття Незвичні ресторани. Герундій. | 4 |
| 44 | Практичне заняття Презентація незвичайного ресторану. Герундіальні конструкції. | 4 |
| Всього | | 144 |

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної та монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Проектна робота.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

| Тема | Кількість годин самостійної роботи | Зміст самостійної роботи | Засоби діагностики |
|--|------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Модуль 1 | | | |
| Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство | | | |

| | | | |
|---|-----------|---|---|
| Вступ до ресторанного бізнесу | 18 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 1 An introduction to the catering industry. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. |
| Разом змістовий модуль 1 | 18 | | |
| Змістовий модуль 2. Продукти харчування та їх обробка | | | |
| Продукти харчування | 20 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 2 Foodstuff. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних тестових завдань. |
| Приготування їжі | 20 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 3 Ways of cooking. Food idioms. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних тестових завдань. |
| Рецепти | 20 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 4 Recipes. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. |
| Разом змістовий модуль 2 | 60 | | |
| Модуль 2 | | | |
| Змістовий модуль 3. Їжа як складова частина життя людини | | | |
| Їжа та здоровий спосіб життя | 18 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 5 Eat healthy, keep fit. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. |

| | | | |
|-------------------------------------|------------|--|---|
| Кухні народів світу | 20 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 6 National cuisines. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Написання словникового диктанту. |
| Разом змістовий модуль 3 | 38 | | |
| Змістовий модуль 4. Ресторан | | | |
| Столові манери | 18 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 7 Table manners. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних тестових завдань. |
| Похід до ресторану | 22 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 8 Eating Out. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Підготовка проекту (доповіді та презентації) про один з незвичайних ресторанів світу або про уявний ресторан майбутнього.. | 1. Фронтальне та індивідуальне опитування. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Захист проекту. |
| Разом змістовий модуль 4 | 40 | | |
| Всього | 156 | | |

7. Матриця зв'язку між дисципліною / змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

| Результати навчання | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|---|---|---|---|---|---|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Загальні | | | | | | | Предметно-спеціальні | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. Знання лексичних одиниць та граматичних конструкцій тем, передбачених програмою. | | + | | | | | | | | + | | | | | | |
| 2. Вміння читати та перекладати тексти на задану тему. | | + | | | | | + | | | | + | | | | | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 3. Володіння лексичним запасом, необхідним для висловлення власних думок та розуміння іншомовної мови в межах заданої теми. | | + | | | | | + | | | | | | | | | | | | |
| 4. Володіння базовою термінологією технічної галузі англійською мовою. | | + | + | | | | + | | | | | | | | | | | | |
| 5. Вміння робити презентації англійською мовою. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Вміння вести професійний діалог з колегами. | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Знання найбільш відомих зразків мовленнєвої поведінки під час проведення ділових зборів, презентацій та переговорів. | + | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Вміння оформлювати найбільш вживані папери технічної галузі. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

8. Форми навчання

Практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ рівень сформованості компетентностей студента оцінюється у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

| № теми практичного заняття | Вид роботи/бали | | | | | |
|----------------------------|------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|-----|------------|
| | Тестові завдання | Комунікативні завдання | Виконання практичних завдань | Індивідуальне завдання | ПМК | Сума балів |
| Модуль 1 | | | | | | |

| Змістовий модуль 1 | | | | | | |
|--------------------------|---|-----|-----|--|---|-----------|
| Тема 1 | | | 2 | | | 2 |
| Тема 2 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 3 | | 0,5 | 2 | | | 2,5 |
| Тема 4 | 2 | | 1 | | | 3 |
| Разом змістовий модуль 1 | 2 | 1 | 6 | | 5 | 14 |
| Змістовий модуль 2 | | | | | | |
| Тема 5 | | | 1 | | | 1 |
| Тема 6 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 7 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 8 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 9 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 10 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 11 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 12 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 13 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 14 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 15 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 16 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 17 | 2 | | 1 | | | 3 |
| Тема 18 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 19 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 20 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 21 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 22 | 2 | 0,5 | 1 | | | 3,5 |
| Тема 23 | | 0,5 | 2 | | | 2,5 |
| Тема 24 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 25 | 2 | | 1 | | | 3 |
| Разом змістовий модуль 2 | 6 | 9 | 16 | | 5 | 36 |
| Разом | | | | | | 50 |
| Модуль 2 | | | | | | |
| Змістовий модуль 3 | | | | | | |
| Тема 26 | | | 1 | | | 1 |
| Тема 27 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 28 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 29 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 30 | 2 | | 1 | | | 3 |
| Тема 31 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 32 | | 0,5 | 2 | | | 2,5 |
| Тема 33 | | 0,5 | 2 | | | 2,5 |
| Тема 34 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Разом змістовий модуль 3 | 4 | 3 | 10 | | 5 | 22 |
| Змістовий модуль 4 | | | | | | |
| Тема 35 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 36 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 37 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 38 | 2 | | 2 | | | 4 |

| | | | | | | |
|--------------------------|---|-----|-----|---|---|-----------|
| Тема 39 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 40 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 41 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 42 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 43 | | 0,5 | 2 | | | 2,5 |
| Тема 44 | 2 | | 0,5 | 4 | | 6,5 |
| Разом змістовий модуль 4 | 4 | 4 | 11 | 4 | 5 | 28 |
| Разом | | | | | | 50 |

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

| Оцінка | | |
|------------------|------------|-------------------|
| 100-бальна шкала | Шкала ECTS | Національна шкала |
| 90-100 | A | 5, «відмінно» |
| 80-89 | B | 4, «добре» |
| 75-79 | C | |
| 70-74 | D | 3, «задовільно» |
| 60-69 | E | |
| 35-59 | FX | 2, «незадовільно» |
| 0-34 | F | |

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
2. Тестові завдання для перевірки знань студентів.
3. Збірник граматичних вправ.
4. Індивідуальні завдання.
5. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Основна

1. Новікова К. О. English for catering technologies and engineering. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 135 с.
2. Новікова К. О. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для студентів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові

- технології та інженерія»: спеціалізація «Технологія в ресторанному господарстві» / К. О. Новікова. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 33 с.
3. Остапенко С. А., Шуміліна І. П. Збірник граматичних вправ з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів економічних спеціальностей / С.А. Остапенко, І. П. Шуміліна. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016. – 148 с.
 4. All about English foodstuffs : навч. посіб. для студ., що вивч. товарознав. прод. товарів спец.: 6.051701, 6.030510, 6.140101 д/ф, з/ф навч. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського; Каф. інозем. мов ; Ф.А. Моїсеєва, О.І. Гаврилiна, Г.М. Долецька. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 136 с.
 5. English in public catering industry [Текст]: навч. посіб. для студ. 6.140101, 6.051701 спец. “Готельно-ресторанна справа” / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. інозем. мов. ; Ф. А. Моїсеєва, О. І. Гаврилiна, Ю. В. Зубрiлова. – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2009. – 138 с.

Допоміжна

6. Агабекян И. П. Английский язык в сфере обслуживания. English for students in service sector, tourism and hospitality / И. П. Агабекян – Изд. 2-е, стер. – Ростов н/Д : «Феникс», 2013. – 377 с.
7. Бейзеров В. А. Английский для путешественников. English for Travellers. Учебное пособие / В. А. Бейзеров. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 345 с.
8. Богацький І. С., Дюканова Н. М. Бізнес-курс англійської мови / І. С. Богацький, Н. М. Дюканова. – Київ : ТОВ «ВП Логос», 2005. – 352 с.
9. Буданов С. І., Борисова А. О. Business English. Ділова іноземна мова / С. І. Буданов, А. О. Борисова. – Харків : «ТОРСІНГ ПЛЮС», 2005. – 103 с.
10. Варнаков С.В. Туризм и гостеприимство: учебное пособие. / С. В. Варнаков. –Ниж. Новгород : изд. ГОУ ВПО НГЛУ им. Н. А. Добролюбова, 2007. – 146 с.
11. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для гостиничного бизнеса. 2-е издание / С. А. Воробьева, А. В. Киселева – М. : Филоматис, 2006. – 336 с.
12. Гапон Ю. А. Business English. Англійська мова для ділового спілкування. Інтенсивний курс. Навчальний посібник з англійської мови / Ю. А. Гапон. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2003. – 230 с.
13. Гончарова Т.А. Английский для гостиничного бизнеса. Учебное пособие для учащихся начальных профильных учебных заведений. - 2-е издание., испр. / Т. А. Гончарова – М. : Издательский центр "Академия", 2007. – 144 с.
14. Граборская И. В. Английский язык туризм и гостиничный сервис. Учебное пособие для подготовки студентов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм". / И. В. Граборская. – Кемерово : КузГТУ, 2009. – 136 стр.
15. Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н. и др. Английский язык для индустрии гостеприимства. Учебное пособие. / К. В. Ишимцева, Е. Н. Мотинова – М. : Издательство: Инфра-М, Альфа-М. — 2015. – 189с.

16. Маматова Н. В. Тестові завдання з англійської мови для студентів 1-2 курсів спеціальності 6.050200 «Менеджмент у готельному господарстві та туризмі» / Н. В. Маматова. – Харків : ХНАМГ, 2006. – 40 с.
17. Маматова Н. В., Маматова О. В. Тестові завдання з англійської мови для студентів 1-2 курсів спеціалізації «Менеджмент готельного, курортного і туристського сервісу» і спеціальностей 6.050402 «Готельне господарство», 6.050401 «Туризм» / Н. В. Маматова, О. В. Маматова. – Харків : ХНАМГ, 2007. – 54 с.
18. Михайлов Н. Н. Английский язык для направлений Сервис и Туризм. English for students of hospitality and tourism industries. Учебник – 5 изд-е. / Н. Н. Михайлов. – М. : Академия, 2011. – 160 с.
14. Хачатурова М. Ф. Англ. язык для деловых контрактов / М. Ф. Хачатурова. – К., 1997. – 165 с.
19. Шевелева С. А. Деловая переписка на английском языке: 1000 фраз / С. А. Шевелева. – М., 2000. – 128 с.
20. Шевніна Л. Є. Мова сфери готельного бізнесу та туризму. Матеріали до вивчення спецкурсу «Мова сфери готельного бізнесу та туризму» для студентів IV курсу факультету іноземних мов / Л. Є. Шевніна – Запоріжжя : ГУ ЗІДМУ, 2001 – 46 с.
21. Alexander L. Longman English Grammar Practice. Longman, 2002.
22. Appleby C. Robert. Modern Business Administration. Bsc Econ (London) ACIS, 1994.
23. Duckworth Michael. At Your Service. English for the Travel and Tourist Industry. Workbook / M. Duckworth. – Oxford : Oxford University Press, 1996. – 66 p.
24. Duckworth Michael. Going International. English for Tourism. Workbook / M. Duckworth. – Oxford: Oxford University Press, 1998. – 80 p.
25. Eastwood John. English for Travel. – Oxford : Oxford University Press, 1994. – 125 p.
26. Harding K., Henderson P. High Season: English for Hotel and Tourist Industry. – Oxford: Oxford University Press, 1994. – 176 p.
27. O'Hara F. Be My Guest. English for the Hotel Industry. Student's Book Cambridge University Press, 2002. – 110 p.
28. J. S. McKellen. Test your Business English general usage / J. S. McKellen. – London : Penguin books, 2003. – 74 p.
29. Oxford Dictionary of Business English for learning of English. – Oxford : Oxford University Press, 2000. – 268 p.
30. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2011, p.120
31. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism, Express Publishing, 2011. – 120 p.

Інформаційні ресурси

32. Електронний словник. – Режим доступу: <http://multitran.ru>