

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: Фурт Д. В.
ст. викладач кафедри іноземної
філології, українознавства та
соціально-правових дисциплін

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 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| 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 комерційною 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, загальноекономічної та фахової тематики;

переклад з іноземної мови на рідну текстів загальноекономічного 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. Професії у готелі
- Тема 2. Зустріч гостей
- Тема 3. Комфортний відпочинок
- Тема 4. Робота ресторану
- Тема 5. Особливі пропозиції ресторану
- Тема 6. На кухні
- Тема 7. Приготування їжі
- Тема 8. Гості з особливими запитами
- Тема 9. Робота з клієнтами
- Тема 10. Клієнт завжди правий
- Тема 11. Безпека в готелі
- Тема 12. Фінансові питання
- Тема 13. Меню ресторану
- Тема 14. Командна робота ресторану
- Тема 15. Чистота кухні
- Тема 16. Банкети та процедура замовлення продуктів

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: Готелі | | | | | |
| Тема 1. Професії у готелі | 25 | | 10 | | 15 |
| Тема 2. Зустріч гостей | 25 | | 10 | | 15 |
| Тема 3. Комфортний відпочинок | 25 | | 10 | | 15 |
| Разом за змістовим модулем 1 | 75 | | 30 | | 45 |
| Змістовий модуль 2: У ресторані | | | | | |
| Тема 4. Робота ресторану | 25 | | 12 | | 13 |
| Тема 5. Особливі пропозиції ресторану | 25 | | 10 | | 15 |
| Тема 6. На кухні | 10 | | 10 | | - |
| Тема 7. Приготування їжі | 15 | | 13 | | 2 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 75 | | 45 | | 30 |
| Модуль 2 | | | | | |
| Змістовий модуль 3: Клієнт завжди правий | | | | | |
| Тема 8. Гості з особливими запитами | 16 | | 8 | | 8 |
| Тема 9. Робота з клієнтами | 16 | | 8 | | 8 |
| Тема 10. Клієнт завжди правий | 18 | | 8 | | 10 |
| Тема 11. Безпека в готелі | 12 | | 8 | | 4 |
| Тема 12. Фінансові питання | 13 | | 8 | | 5 |
| Разом за змістовим модулем 3 | 75 | | 40 | | 35 |
| Змістовий модуль 4: Особливості роботи кухні та ресторану | | | | | |
| Тема 13. Меню ресторану | 12 | | 8 | | 4 |
| Тема 14. Командна робота ресторану | 13 | | 6 | | 7 |
| Тема 15. Чистота кухні | 25 | | 8 | | 17 |

| | | | | | |
|--|------------|--|------------|--|------------|
| Тема 16. Банкети та процедура замовлення продуктів | 25 | | 7 | | 18 |
| Разом за змістовим модулем 4 | 75 | | 29 | | 46 |
| Усього годин | 300 | | 144 | | 156 |

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

| № з/п | Вид та тема заняття | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| 1 | Практичне заняття Професії у готелі. Множина іменників. | 2 |
| 2 | Практичне заняття Обов'язки робітників готелю. Множина іменників. | 2 |
| 3 | Практичне заняття Інтерв'ю з робітником місяця. Present Simple. | 2 |
| 4 | Практичне заняття На рецепції. Present Simple. | 2 |
| 5 | Практичне заняття Послуги камердинера. Present Continuous. | 2 |
| 6 | Практичне заняття Зустріч гостей. Present Continuous. | 2 |
| 7 | Практичне заняття Поради молодому працівнику. Present Simple. Present Continuous. | 2 |
| 8 | Практичне заняття Процедура реєстрації. Present Simple. Present Continuous. | 2 |
| 9 | Практичне заняття Вирішення проблем при реєстрації. Артикль. | 2 |
| 10 | Практичне заняття Додаткові послуги у готелі. Артикль. | 2 |
| 11 | Практичне заняття Гості з дітьми. Способи вираж. майб. дій. | 2 |
| 12 | Практичне заняття Брошура. Способи вираж. майб. дій. | 2 |
| 13 | Практичне заняття Типи кімнат у готелі. Умовні речення. | 2 |
| 14 | Практичне заняття Обладнання кімнат. Умовні речення. | 4 |
| 15 | Практичне заняття Професії у ресторані. Past Simple. Past Continuous. | 4 |
| 16 | Практичне заняття Обов'язки робітників ресторану. Past Simple. | 4 |
| 17 | Практичне заняття Особливості бронювання у ресторані. Past Continuous. | 2 |
| 18 | Практичне заняття Прийом броні. Past Continuous and Past Simple. | 2 |
| 19 | Практичне заняття Сніданок. Past Continuous and Past Simple. | 2 |
| 20 | Практичне заняття | 2 |

| | | |
|----|--|---|
| | Види напоїв. Present Perfect. | |
| 21 | Практичне заняття “Happy Hours”. Present Perfect. | 2 |
| 22 | Практичне заняття Робота готельного бару. Present Perfect Continuous. | 4 |
| 23 | Практичне заняття Працівники кухні. Past Perfect. | 1 |
| 24 | Практичне заняття Завдання працівників кухні. Past Perfect. | 1 |
| 25 | Практичне заняття Знаряддя шеф-повара. Past Perfect Continuous. | 2 |
| 26 | Практичне заняття Посуд для щоденного вжитку. Present Perfect. Past Perfect. | 2 |
| 27 | Практичне заняття Види кухонного обладнання. Modal verbs. | 2 |
| 28 | Практичне заняття Інструкції щодо експлуатації кухонного обладнання. Modal verbs. | 2 |
| 29 | Практичне заняття Види нарізок. Modal verbs. Ступені порівняння прикметників. | 4 |
| 30 | Практичне заняття Складання меню. Ступені порівняння прикметників. | 6 |
| 31 | Практичне заняття Робота організатора свят. Future Tenses. | 3 |
| 32 | Практичне заняття Гості, які подорожують по справах. Future Tenses. | 4 |
| 33 | Практичне заняття Додаткові послуги у готелі. Прислівник. | 4 |
| 34 | Практичне заняття Вирішення проблем клієнтів. Прислівник. | 4 |
| 35 | Практичне заняття Проблеми у кімнаті. Passive voice. | 4 |
| 36 | Практичне заняття Скарги. Passive voice. | 8 |
| 37 | Практичне заняття Безпека клієнтів. Passive voice. | 8 |
| 38 | Практичне заняття Фінанси. Непряма мова. | 8 |
| 39 | Практичне заняття Надання рекомендацій у ресторані. Непряма мова. | 4 |
| 40 | Практичне заняття Скарги щодо їжі. Непряма мова. | 4 |
| 41 | Практичне заняття Розрахунок у ресторані. Інфінітив. | 2 |
| 42 | Практичне заняття Командна робота працівників ресторану. Інфінітив. | 4 |
| 43 | Практичне заняття Чистота на кухні. Інфінітивні конструкції. | 2 |
| 44 | Практичне заняття Умови зберігання продуктів. Інфінітивні конструкції. | 2 |
| 45 | Практичне заняття Особливі місця для зберігання продуктів. Дієприкметник. | 4 |

| | | |
|---------------|--|------------|
| 46 | Практичне заняття Організація банкетів. Дієприкметникові конструкції. | 2 |
| 47 | Практичне заняття Заказ продуктів. Герундій. | 2 |
| 48 | Практичне заняття Постачальники продуктів. Герундіальні конструкції. | 3 |
| 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: Готелі. | | | |
| Професії у готелі | 15 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 1 Meet our staff. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Складання Staff Tree of the hotel | 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист ієрархічного дерева готелю |
| Зустріч гостей | 15 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 2 Welcome. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Словниковий диктант |
| Комфортний відпочинок | 15 | 1. Виконання завдань та вправ Unit 3 Comfortable holidays. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. |
| Разом змістовий модуль 1 | 45 | | |

| Змістовий модуль 2: У ресторани | | | |
|--|-----------|---|---|
| Робота ресторану | 13 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 4 In the restaurant. 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 про незвичні ресторани світу. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист проекту. |
| Особливі пропозиції ресторану | 15 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 5 Restaurant services. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Словниковий диктант. |
| На кухні | - | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 6 In the kitchen. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. |
| Приготування їжі | 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 7 Food preparation. 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 про страви світу. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Захист проекту. |
| Разом змістовий модуль 2 | 30 | | |
| Модуль 2 | | | |
| Змістовий модуль 3: Клієнт завжди правий. | | | |
| Гості з особливими запитами | 8 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 8 Special events. 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 про послуги готелів для бізнес гостей. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист проектів. |

| | | | |
|---|-----------|--|---|
| Робота з клієнтами | 8 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 9 Responding to requests. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Словниковий диктант. |
| Клієнт завжди правий | 10 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 10 Customer is always right. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. |
| Безпека в готелі | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 11 Safety. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Складання плану евакуації з готелю. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист планів евакуації з готелю. |
| Фінансові питання | 5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 12 Money matters. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. |
| Разом змістовий модуль 3 | 35 | | |
| Змістовий модуль 4: Особливості роботи кухні та ресторану. | | | |
| Меню ресторану | 4 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 13 Menu. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. 4. Читання та переклад текстів. 5. Складання меню. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захит меню. |
| Командна робота ресторану | 7 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання завдань та вправ Unit 14 working together. 2. Вивчення лексичних одиниць та граматичних правил, передбачених темою. 3. Робота зі словниками, граматичними довідниками, інтернет-ресурсами. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань. 3. Словниковий |

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 студентів протягом семестру

| № теми практичного заняття | Вид роботи/бали | | | | | Сума балів |
|----------------------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|-----|---------------|
| | Тестові завдання | Комуніка- тивні завдання | Виконання практичних завдань теми | Індиві- дуальне завдання | ПМК | |
| Модуль 1 | | | | | | |
| Змістовий модуль 1 | | | | | | |
| Тема 1 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 2 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 3 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 4 | | | | 3 | | 3 |
| Тема 5 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Тема 6 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 7 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 8 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 9 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 10 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Тема 11 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 12 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 13 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 14 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Разом змістовий модуль 1 | 6 | 1,5 | 6,5 | 3 | 5 | 22 |
| Змістовий модуль 2 | | | | | | |
| Тема 15 | | | 1 | | | 1 |
| Тема 16 | | | | 2 | | 2 |
| Тема 17 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 18 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Тема 19 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 20 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 21 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 22 | 2 | | 1 | | | 3 |

| | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|---|---|-----------|
| Тема 23 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 24 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 25 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 26 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 27 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 28 | 2 | | 0,5 | | | 2,5 |
| Тема 29 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 30 | | | | 2 | | 2 |
| Тема 31 | 2 | 0,5 | | | | 2,5 |
| Разом змістовий модуль 2 | 8 | 3 | 8 | 4 | 5 | 28 |
| Разом | | | | | | 50 |
| Модуль 2 | | | | | | |
| Змістовий модуль 3 | | | | | | |
| Тема 32 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 33 | 2 | | 0,5 | 2 | | 4,5 |
| Тема 34 | | 0,5 | 1 | | | 1,5 |
| Тема 35 | 2 | 0,5 | 1 | | | 3,5 |
| Тема 36 | 2 | 0,5 | 1 | | | 3,5 |
| Тема 37 | 2 | | 1 | 2 | | 5 |
| Тема 38 | 2 | 0,5 | 1 | | | 3,5 |
| Разом змістовий модуль 3 | 10 | 2,5 | 6,5 | 4 | 5 | 28 |
| Змістовий модуль 4 | | | | | | |
| Тема 39 | | | 1 | | | 1 |
| Тема 40 | 2 | | 0,5 | 2 | | 4,5 |
| Тема 41 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 42 | 2 | | 1 | | | 3 |
| Тема 43 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 44 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 45 | 2 | | 1 | | | 1 |
| Тема 46 | | | 0,5 | | | 0,5 |
| Тема 47 | | 0,5 | 0,5 | | | 1 |
| Тема 48 | 2 | | | | | 2 |
| Разом змістовий модуль 4 | 8 | 1 | 6 | 2 | 5 | 22 |
| 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. 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.
2. Фурт Д. В. English for Hotels and Catering. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016.
3. Фурт Д. В. English for Hotels and Catering. Збірник тестових завдань з дисципліни «Іноземна (англійська) мова» для студентів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2016.
4. V. Evans. (2011) Career Paths. Hotel and Catering / E. Virginia, D. Jenny, C. Veronica. – Berkshire: Express Publishing, 39 p.

Допоміжна

5. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ: навчальний посібник / Т. В. Барановська. – Київ : ООО «ІП Логос-М», 2010. – 384 с.
6. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса. 2-е из. – М., Филоматис, 2006. – 336 с.
7. Голицынский Ю. Грамматика. Сборник упражнений / Ю. Голицынский. – Санкт-Петербург : КАРО, 2014. – 476 с.
8. Alison Pohl. Test your business English. Hotel and Catering. 75 p.
9. Francis O'Hara. (2002) Be my Guest. English for Hotel Industry. Cambridge, 113 p.
10. L. Alexander. (2002) Longman English Grammar Practice. Longman, 372 p.
11. P. Emmerson. (2008) Business Grammar Builder. MacMillan, 274 p.

12. Trish Stott. (2014) *Highly Recommended. English for the hotel and catering industry* / T. Stott, R. Revell. – New York: Oxford University Press, 112 p.
13. V. Evans. (2000) *Round up. English Grammar Practice*. Longman, 296 p.
14. V. Evans. (2010) *Grammarway*. Express Publishing, 395 p.

Інформаційні ресурси

15. Електронний словник. – Режим доступу: <http://multitrans.ru>