

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри

іноземних мов

Протокол № 21 від «18» травня 2017

Зав. кафедри

_____ С. А. Остапенко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ІНОЗЕМНА МОВА

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник:

Фурт Д. В.,

старший викладач

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова
Семестр	1-й, 2-й
Кількість кредитів	10
Загальна кількість годин	300
Кількість модулів	4
Лекції, годин	-
Практичні/ семінарські, годин	144 год.
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	156 год.
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	4,3
Вид контролю	Екзамен

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - розвиток у студентів іншомовної комунікативної компетенції, тобто практичне оволодіння різними видами мовленнєвої діяльності відповідно до профілю майбутньої спеціальності.

Завдання - навчити читанню; розуміти популярну та наукову літературу; користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах професійної тематики; перекладати з іноземної мови на рідну тексти фахового характеру; вміти готуватися до участі у наукових конференціях, семінарах, дебатах, тощо; набути навички практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої професійними потребами; одержувати новітню фахову інформацію через іноземні джерела.

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
Модуль 2					
Змістовий модуль 2: У ресторані					
Тема 4. Робота ресторану	25		10		15
Тема 5. Особливі пропозиції ресторану	25		10		15
Разом за змістовим модулем 2	50		20		30
Змістовий модуль 3: На кухні					
Тема 6. На кухні	10		10		
Тема 7. Приготування їжі	15		12		3
Разом за змістовим модулем 3	25		22		3
Модуль 3					
Змістовий модуль 4: Клієнт завжди правий.					
Тема 8. Гости з особливими запитами	16		8		8
Тема 9. Робота з клієнтами	16		8		8
Тема 10. Клієнт завжди правий	18		8		10
Разом за змістовим модулем 4	50		24		26
Змістовий модуль 5: Безпека та фінанси.					
Тема 11. Безпека в готелі	12		8		4
Тема 12. Фінансові питання	13		8		5
Разом за змістовим модулем 5	25		16		9
Модуль 4					
Змістовий модуль 6: У ресторані.					
Тема 13. Меню ресторану	12		8		4
Тема 14. Командна робота ресторану	13		8		5
Разом за змістовим модулем 6	25		16		9
Змістовий модуль 7: Особливості роботи кухні.					
Тема 15. Чистота кухні	25		8		17
Тема 16. Банкети та процедура замовлення продуктів.	25		8		17
Разом за змістовим модулем 7	50		16		34
Усього годин	300		144		156

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Практичне заняття. Професії у готелі. Множина іменників.	4
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. Артикуль.	4
10	Практичне заняття. Додаткові послуги у готелі. Артикуль.	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.	2
16	Практичне заняття. Обов'язки робітників ресторану. Past Simple.	2
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. Види напоїв. Present Perfect.	2
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.	2
24	Практичне заняття. Завдання працівників кухні. Past Perfect.	2
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.	4
28	Практичне заняття. Інструкції щодо експлуатації кухонного обладнання. Modal verbs.	2
29	Практичне заняття. Види нарізок. Modal verbs. Ступені порівняння прикметників.	2

30	Практичне заняття. Складання меню. Ступені порівняння прикметників.	4
31	Практичне заняття. Робота організатора свят. Future Tenses.	4
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.	4
37	Практичне заняття. Безпека клієнтів. Passive voice.	4
38	Практичне заняття. Фінанси. Непряма мова.	4
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.	4
42	Практичне заняття. Командна робота працівників ресторану. Інфінітив.	4
43	Практичне заняття. Чистота на кухні. Інфінітивні конструкції.	4
44	Практичне заняття. Умови зберігання продуктів. Інфінітивні конструкції.	4
45	Практичне заняття. Особливі місця для зберігання продуктів. Дієприкметник.	4
46	Практичне заняття. Організація банкетів. Дієприкметникові конструкції.	4
47	Практичне заняття. Заказ продуктів. Герундій.	4
48	Практичне заняття. Постачальники продуктів. Герундіальні конструкції.	4

5. Індивідуальні завдання

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

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1			
Змістовий модуль 1. Готелі.			
Професії у готелі	15	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист ієрархічного дерева готелю
Зустріч гостей	15	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Словниковий диктант
Комфортний відпочинок	15	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних та модульних тестових завдань.
Модуль 2			
Змістовий модуль 2. У ресторані			
Робота ресторану	15	<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 тестових завдань. 3. Словниковий диктант.
Змістовий модуль 3. Кухня			
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 та модульних тестових завдань.
Приготування їжі	3	<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 тестових завдань. 3. Захист проекту.

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 3			
Змістовий модуль 4. Клієнт завжди правий.			
Гості з особливими	8	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захит проектів.
Робота з клієнтами	8	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Словниковий диктант.
Клієнт завжди правий	10	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань.
Змістовий модуль 5. Безпека та фінанси.			
Безпека в готелі	4	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захист планів евакуації з готелю.
Фінансові питання	5	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань.
Модуль 4			
Змістовий модуль 6. У ресторані.			
Меню ресторану	4	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.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Захит меню.
Командна робота ресторану	5	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. 4. Читання та переклад текстів.	1. Усні та письмові відповіді студентів. 2. Виконання поточних тестових завдань. 3. Словниковий диктант

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 7. Особливості роботи кухні.			
Чистота кухні	17	1. Виконання завдань та вправ Unit 15 Kitchen sanitation. 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.
Банкети та процедура замовлення продуктів.	17	1. Виконання завдань та вправ Unit 16 Banquets and ordering food supplies. 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.

7. Результати навчання

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 з спеціальності англійською мовою.
5	Вміння створювати презентації англійською мовою.
6	Вміння вести діалог на задану тему.
7	Знання найбільш відомих зразків мовленнєвої поведінки під час проведення презентацій, обговорювань, дискусій тощо.

8. Форми навчання

Практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно 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 оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуативні завдання, кейси тощо	Виконання практичних завдань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль 1						
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1	1	3	2		7
Тема 2	1	1	3			5
Тема 3	1	1	3			5
Разом змістовий модуль 1	3	3	9	2	5	22
Модуль 2						
Змістовий модуль 2						
Тема 4	1	1	3	2		7
Тема 5	1	1	3			5
Разом змістовий модуль 2	2	2	6	2		12
Змістовий модуль 3						
Тема 6	1	1	3			5
Тема 7	1		3	2		6
Разом змістовий модуль 3	2	1	6	2	5	16
Разом	7	6	21	6	10	50
Модуль 3						
Змістовий модуль 4						
Тема 8	1	1	2	1		5
Тема 9	1	1	2			4
Тема 10	1	1	2			4
Разом змістовий модуль 4	3	3	6	1		13
Змістовий модуль 5						
Тема 11	1	1	2			4
Тема 12	1	1	2	1		5

Разом змістовий модуль 5	2	2	4	1	5	14
Модуль 4						
Змістовий модуль 6						
Тема 13	1	1	2	1		5
Тема 14	1	1	2			4
Разом змістовий модуль 6	2	2	4	1		9
Змістовий модуль 7						
Тема 15	1	1	2			4
Тема 16	1	1	2	1		5
Разом змістовий модуль 7	2	2	4	1	5	14
Разом	9	9	18	4	10	50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:
0-45 балів – практична частина (тестові завдання);
0-5 балів – говоріння.

Набрані бали за виконання двох частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Практична частина екзамену включає тестові завдання (45 тестових завдань). Тестові завдання складаються з трьох частин: читання (10), лексичних завдань (15) та граматичних (20).

Оцінювання тестових завдань (45 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Критеріями оцінки усної відповіді є: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, уміння робити порівняння, висновки. Оцінювання говоріння здійснюється за допомогою шкали оцінювання усної відповіді.

Шкала оцінювання усної відповіді

Сума балів	Критерії оцінювання
5	Відповідь є абсолютно вірною та вичерпною. Студент знає правила організації висловлювання, вміє точно виражати зміст, логічно висловлювати власні думки. Студент демонструє чітке знання правил сполучення лексичних одиниць; знання сталих виразів та ідіом, знання основних граматичних та лексичних моделей, свідоме використання стилю і реєстру, знання конотації.
4	Відповідь в цілому є вірною, втім допущені незначні помилки або відповідь потребує доповнення або пояснення. У студента сформовані навички усного мовлення та уміння роботи аналіз та порівняння, але присутні незначні помилки, що не впливають на розуміння основного змісту вислову. Студент виявляє знання сталих виразів та ідіом, знання основних граматичних моделей та лексики, правила їх сполучення.
3	Студент відповів якнайменш на 70%. Допущені помилки та неточності. Студент вміє конструювати параграфи за опорами у межах вивчених тем для організації думок в єдину інтелектуальну структуру та робити аналіз і висновки, але в його мовленні мають місце помилки. Точно і відповідно вживає сталі вирази, має знання основних граматичних та лексичних моделей, правила їх сполучення.
1 - 2	Відповідь охоплює менш ніж 70% потенціального обсягу. Допущені значні помилки та неточності. Студент знає основні принципи організації усного мовлення, проте не завжди адекватно їх використовує. Знання лексики і граматики не демонструє точності і відповідності вживання мови, немає свідомого використання стилю і реєстру, знань конотацій, бракує знань сталих виразів та ідіом, недостатнє засвоєння основних граматичних та лексичних моделей, правил сполучення лексичних одиниць.

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:
0-45 балів – практична частина (тестові завдання);
0-5 балів – говоріння.

Набрані бали за виконання двох частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Тестові завдання складаються з трьох частин: читання (10), лексичних завдань (15) та граматичних (20).

Оцінювання практичної частини екзамену (тестові завдання) проводиться на основі визначення кількості правильних відповідей, виходячи з розрахунку: 1 правильна відповідь – 1 бал.

Критеріями оцінки усної відповіді є: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, уміння робити порівняння, висновки. Оцінювання говоріння здійснюється за допомогою шкали оцінювання усної відповіді.

Шкала оцінювання усної відповіді

Сума балів	Критерії оцінювання
5	Відповідь є абсолютно вірною та вичерпною. Студент знає правила організації висловлювання, вміє точно виражати зміст, логічно висловлювати власні думки. Студент демонструє чітке знання правил сполучення лексичних одиниць; знання сталих виразів та ідіом, знання основних граматичних та лексичних моделей, свідоме використання стилю і реєстру, знання конотації.
4	Відповідь в цілому є вірною, втім допущені незначні помилки або відповідь потребує доповнення або пояснення. У студента сформовані навички усного мовлення та уміння роботи аналіз та порівняння, але присутні незначні помилки, що не впливають на розуміння основного змісту вислову. Студент виявляє знання сталих виразів та ідіом, знання основних граматичних моделей та лексики, правила їх сполучення.
3	Студент відповів якнайменш на 70%. Допущені помилки та неточності. Студент вміє конструювати параграфи за опорами у межах вивчених тем для організації думок в єдину інтелектуальну структуру та робити аналіз і висновки, але в його мовленні мають місце помилки. Точно і відповідно вживає сталі вирази, має знання основних граматичних та лексичних моделей, правила їх сполучення.
1 - 2	Відповідь охоплює менш ніж 70% потенціального обсягу. Допущені значні помилки та неточності. Студент знає основні принципи організації усного мовлення, проте не завжди адекватно їх використовує. Знання лексики і граматики не демонструє точності і відповідності вживання мови, немає свідомого використання стилю і реєстру, знань конотацій, бракує знань сталих виразів та ідіом, недостатнє засвоєння основних граматичних та лексичних моделей, правил сполучення лексичних одиниць.

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	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

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

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

1. Барановська Т. В. Граматика англійської мови. Збірник вправ: навчальний посібник / Т. В. Барановська. – Київ : ООО «ИП Логос-М», 2010. – 384 с.
2. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса. 2-е из. – М., Филоматис, 2006. – 336 с.
3. Голицынский Ю. Грамматика. Сборник упражнений / Ю. Голицынский. – Санкт-Петербург : КАРО, 2014. – 476 с.
3. Alison Pohl. Test your business English. Hotel and Catering. 75 p.

- 4 Francis O'Hara. (2002) Be my Guest. English for Hotel Industry. Cambridge, 113 p.
- 5 L. Alexander. (2002) Longman English Grammar Practice. Longman, 372 p.
- 6 P. Emmerson. (2008) Business Grammar Builder. MacMillan, 274 p.
- 7 Trish Stott. (2014) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry / T. Stott, R. Revell. – New York: Oxford University Press, 112 p.
- 8 V. Evans. (2000) Round up. English Grammar Practice. Longman, 296 p.
- 9 V. Evans. (2010) Grammarway. Express Publishing, 395 p.

Інформаційні ресурси

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