

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
(найменування центрального органу виконавчої влади у сфері освіти і науки)

Національний університет «Запорізька політехніка»
(повне найменування закладу вищої освіти)

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

інститут, факультет міжнародного туризму та економіки
(найменування інституту, факультету)

мова навчання українська _ _

2022 рік

Робоча програма _ Іноземна мова _____ для студентів
(назва навчальної дисципліни)
за спеціальністю 241 готельно-ресторанна справа . „29” серпня, 2022 року -__ с.

Розробники: кандидат філологічних наук, доцент Горлачова В.В.
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного бізнесу _

I Протокол від «29» серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри іноземної мови професійного спрямування

«29» серпня 2022 року


(підпис)

(Брутман А.Б.)
(прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією_
факультету міжнародного туризму та економіки
(найменування факультету)

Протокол від «30» серпня 2022 року № 1_

«30» серпня 2022 року

Голова


(підпис)

(Васильєва О.О.)
(прізвище та ініціали)

НУ «Запорізька
політехніка» 2022 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –6	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва)	вибіркова	
Модулів – 2	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація): <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів –2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		3-й, 4-й	3-й, 4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 год (3сем) 3 год (4сем) самостійної роботи студента – 4 год (3сем) 6 год (4сем)	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		не передбачено навчальним планом.	
		Практичні, семінарські	
		60 год.	12 год.
		Інші	
		0 год.	0 год.
		Курсова:	
		не передбачено навчальним планом.	
		Самостійна робота	
		120 год.	168 год.
		Індивідуальні завдання:	
		не передбачено навчальним планом	
		Вид контролю: залік, залік	

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:2

для заочної форми навчання – 1:14

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета формування і розвиток у студентів знань і практичних навичок, спрямованих на професійне спілкування іноземною мовою (англійською) в готельно-ресторанній галузі, збагачення мовного і культурного світогляду майбутнього фахівця. Формування і розвиток лінгвістичних знань готельно-ресторанної сфери включає надання екстралінгвістичної інформації, тобто ознайомлення студентів із історичною, країнознавчою, побутовою, та культурологічною тематикою.

Завдання: засвоєння фонетичного, лексичного і граматичного матеріалу, термінології в межах тем галузі готельно-ресторанного бізнесу; оволодіння вмінням функціонально застосовувати іноземну мову в ситуаціях професійного спілкування; формування навичок усного та письмового мовлення іноземною мовою за професійно-орієнтованими темами галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати

загальні компетентності:

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні компетенції:

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 4 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

Очікувані програмні результати навчання:

ПРН 3 – Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

ПРН 8 – Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН – 16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18 – Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19 – Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

2. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1. Hospitality industry. Rules and duties.

Тема 1. I work at the restaurant.

Modal verbs. Describing food and cooking. Adjectives ending in –ed or –ing. Functional language: Asking for clarification. Writing: A letter of complaint. Answering a letter of complaint.

Тема 2. An introduction to the catering industry.

Incoming calls. Face to face communication. Venues and services. Requests with Modal verbs. Listening. Dates. Adverbs of frequency.

Тема 3. Hotel and restaurant location and facilities.

Passive Voice. Vocabulary. Handling payments. Functional language: Taking room reservation. Requesting information.

Тема 4. Facilities for business travelers.

Present Perfect \ Present Perfect Continuous. Vocabulary. Identifying yourself. Jobs in hospitality industry.

Тема 5. Kitchen staff. Front-of-house staff.

Talking about responsibilities. Formal correspondence. Prepositions of time and place.

Тема 6. Beverages.

Past Simple and Past Progressive. Working in the bar. Types of beverages (Vocabulary). Serving drinks (listening). Types of wine (reading, test). Articles. Quantifiers. Functional language: Asking for clarification. Giving clarification.

Тема 7. Health and safety at work.

Obligation. Present and Past: Modal Verbs (must, have to, should have done). Clothes and personal hygiene (vocabulary). Writing: kitchen rules. Functional language: Discussion. Polite agreeing/ disagreeing techniques.

МОДУЛЬ 2

Змістовий модуль 2. Food. Dishes and courses.

Тема 8. Talking about food

Food (Vocabulary). Nutrients (Reading). Cooking techniques (listening). Types of cutlery and glassware. Countable / Uncountable Nouns. Future Simple \ Future Continuous. Writing and presentation: Recipe. Functional language: Linking ideas (linking words).

Тема 9. Ordering meals

Restaurant staff taking orders for aperitifs, starters and main courses (Listening and speaking). Future Perfect Simple. Functional language: giving advice, polite refusal.

Тема 10. Problems with food order.

Future Perfect Continuous. Parts of menu. Dealing with complaints (Reading and discussion). Functional language: Apologizing.

Тема 11. Desserts.

Explaining the sweet dish ingredients. Vocabulary (taste and texture). Future tenses revision. Functional language: listing pros and cons.

Тема 12. Famous desserts.

Grammar and Vocabulary revision. International cuisine recipes (Listening).
Ukrainian sweets (Reading). Functional language: Confirming information.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	ін ш	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Hospitality industry. Rules and duties.												
Тема 1. I work at the restaurant.	16		6			10	14		2			12
Тема 2. An introduction to the catering industry.	14		4			10	12					12
Тема 3. Hotel and restaurant location and facilities.	14		4			10	14		2			12
Тема 4. Facilities for business travelers.	14		4			10	12					12
Тема 5. Kitchen staff. Front-of-house staff.	14		4			10	14		2			12
Тема 6. Beverages.	10		4			6	12					12
Тема 7. Health and safety at work.	8		4			4	12					12
Разом за змістовим модулем 1	90		30			60	90		6			84
Всього за семестр	90		30			60	90		6			84
Модуль 2												
Змістовий модуль 2 Food. Dishes and courses.												
Тема 8. Talking about food	21		6			15	20		2			18
Тема 9. Ordering meals	21		6			15	14		2			12
Тема 10. Problems with food order.	16		6			10	16		2			14
Тема 11. Desserts.	16		6			10	20					20
Тема 12. Famous desserts.	16		6			10	20					20
Разом за змістовим модулем 2	90		30			60	90		6			84
Всього за семестр	90		30			60	90		6			84
Усього годин	180		58		2	120	180		12			168

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі практичні заняття Код доступу 31Fb6x; <https://us04web.zoom.us/j/4090721288?pwd=by9CdGNybzF3Q3FuMWNtRWNRS0tJQT09>, ідентифікатор конференції: 409 072 1288.– дистанційно на платформі Moodle

(<https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=5113>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	I work at the restaurant.	6	2
2	An introduction to the catering industry.	4	
3	Hotel and restaurant location and facilities.	4	2
4	Facilities for business travelers.	4	
5	Kitchen staff. Front-of-house staff.	4	2
6	Beverages.	4	
7	Health and safety at work.	4	
8	Talking about food	6	2
9	Ordering meals	6	2
10	Problems with food order.	6	2
11	Desserts.	6	
12	Famous desserts.	6	

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	I work at the restaurant.	10	12
2	An introduction to the catering industry.	10	12
3	Hotel and restaurant location and facilities.	10	12
4	Facilities for business travelers.	10	12
5	Kitchen staff. Front-of-house staff.	10	12
6	Beverages.	6	12
7	Health and safety at work.	4	12
8	Talking about food	15	18
9	Ordering meals	15	12
10	Problems with food order.	10	14
11	Desserts.	10	20
12	Famous desserts.	10	20

Під час самостійного опанування тем рекомендовано застосовувати ресурси неформальної освіти на сучасних освітніх платформах.

6. Індивідуальні завдання

не передбачено навчальним планом

Завдання до контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання в 3 семестрі)

1. Виконати контрольну роботу (блоки завдань присвячено перевірці лексичної, граматичної та мовної компетенцій (письмове мовлення).
2. Перевірка навичок усного мовлення (розмова за професійно-орієнтованими темами).

Тема 1. Hotel and restaurant location and facilities.

Тема 2 Facilities for business travelers.

Тема 3. Health and safety at work.

Тема 4. General rules of formal and informal letters.

Тема 5. Types of beverages

Завдання до контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання в 4 семестрі)

1. Виконати контрольну роботу (блоки завдань присвячено перевірці лексичної, граматичної та мовної компетенцій (письмове мовлення).

2. Перевірка навичок усного мовлення (розмова за професійно-орієнтованими темами).

Тема 1. Cooking techniques

Тема 2. Famous desserts

Тема 3. Dealing with complaints

Тема 4. Complaint letters.

Тема 5. Types of cutlery and glassware.

7. Методи навчання

Шифр ПРН	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН 3	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово	Групово дискусія, усне опитування, тестові завдання, написання формальних та неформальних листів.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
ПРН 8	Застосовувати навички продуктивного англomовного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, навчальні дискусії, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
ПРН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях готельно-ресторанної сфери та відповідати за результати своєї діяльності.	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, англomовні відео-довіді, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
ПРН 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, написання листів, групово дискусія, усне опитування, тестові	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна

		завдання.	робота, залік
ПРН 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Створення презентацій, аналіз отриманих результатів, демонстрація матеріалу, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік
ПРН 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	Моделювання професійно-орієнтованих діалогів, англомовні відео-довіді, навчальні дискусії, аналіз життєвих ситуацій, усне опитування, тестові завдання.	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, залік

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат участі, грамота учасника конференції):

– участь в форумах, конференціях, семінарах (з підготовкою доповіді, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом; збірником тез тощо).

8. Очікувані результати навчання з дисципліни

1. Вільно спілкуватися з професійних питань готельно-ресторанного бізнесу державною та іноземною мовами усно і письмово.

2. Застосовувати навички продуктивного англомовного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг та колегами.

3. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях готельно-ресторанної сфери та відповідати за результати своєї діяльності.

4. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних іншомовних комунікацій зі споживачами та суб'єктами ресторанного бізнесу. Вміти взаємодіяти з англомовними споживачами.

5. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

6. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

9. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- усне опитування та виконання завдань на практичних заняттях
- виконання самостійної роботи

- контрольна робота (тести)

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування та виконання завдань.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до заліку.

10. Критерії оцінювання

Згідно з системою комплексної діагностики знань студентів, яка діє в університеті, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на практичних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на практичних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують певні завдання. Робота студента на занятті оцінюється від 1 до 10 балів у третьому семестрі.

Критерії оцінки на практичному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
10-9	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних відповідей або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
8-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують певні завдання. Робота студента на занятті оцінюється від 1 до 14 балів у четвертому

семестрі.

Критерії оцінки на практичному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
14-13	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних відповідей або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
12-10	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
9-7	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
6-5	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
4-2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1-0	Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент посередньо відвідував практичні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне практичне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних практичних завдань та підвищити загальну суму балів.

В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Студенти двічі за семестр складають рубіжний контроль.

Студенти, які з різних причин не виконували мінімум 8 завдань за семестр, не можуть бути допущені до заліку.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що

використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» на заняттях.

3 семестр

Поточне тестування та самостійна робота							залік	Сума
Змістовий модуль № 1								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		
10	10	10	10	10	10	10	30	100

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

4 семестр

Поточне тестування та самостійна робота					залік	Сума
Змістовий модуль № 2						
T8	T9	T10	T11	T12		
14	14	14	14	14	30	100

T8, T9 ... T12 – теми змістових модулів.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Три питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або лексико-граматичної особливості устрою англійської мови. Максимальна кількість складає **10 балів за кожне питання**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

10 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, надали правильну відповідь

9-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття, надали частково правильну відповідь.

6-4 балів отримують студенти, які лише частково визначили те чи інше поняття, не можуть пояснити свій вибір.

3-2 балів отримують студенти, які допустили неточності та помилки.

0 балів отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання тестових завдань за весь курс навчання в системі дистанційного навчання університету.

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з іноземної мови в галузі туризму для студентів усіх форм навчання на тему: Food, culture and tourism / Укл.: к. філол. н., доцент Г.В. Василенко – Запоріжжя: ЗНТУ, 2018. 38 с.

2. Back to English: навч. посібник / Уклад. Брутман А.Б., Горлачова В.В., Наумчук Т.І. Запоріжжя: Видавець ФОП Мокшанов В.В., 2020. 110с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Christina Latham-Koing, Cleve Oxenden. New English file. Pre-intermediate. 4th edition. Student's book. Oxford University Press. 2019. 168p.

2. Christina Latham-Koing, Cleve Oxenden. New English file. Pre-intermediate. 4th edition. Workbook book. Oxford University Press. 2019. 96 p.
3. Flash on English for cooking, catering and reception / Morris Catring E. Eli, 2020. 48p.
4. Career Paths. Food Service Industries / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. Express Publishing, 2021. 120 p.
5. Highly Recommended 2. English for the hotel and catering industry. Student's Book. Intermediate / Trish Scott, Alison Pohl. Oxford University Press, 2021. 112p.

Допоміжна

1. Viktoriia Roman, Viktoriia Horlachova (2023). The efficiency of digital technologies in the development of listening comprehension strategies for students of higher educational institutions. Revista de Investigación Apuntes Universitarios Vol. 13 No. 1. P. 12–19.
2. Горлачова В.В. Огляд теми SWOT-аналіз на заняттях з ділової іноземної мови для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. Матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф., м. Львів, 26-27 листопада 2020 року. 2020. С. 367–369.
3. Michael McCarthy, Felicity O'Dell. English Collocations in Use. Intermediate. – Cambridge University Press, 2019. – 190 p.
4. Full Blast. Grammar. Pre-Intermediate / H. Mitchel. MMPublications. 2019. 120 p.
5. Navigate. Intermediate. Coursebook with Video. / Rachael Robert Heather Buchanan, Emma Pathare. Oxford University Press. 2019. 175 p.
6. Navigate. Intermediate. Workbook / Edward Aldanand, Mike Sayer. Oxford University Press. 2020. 112 p.
7. Idioms Organiser. Organised by metaphor, topic and key word / Jon Wright. – HEINLE Cengage Learning, 2021. – 296 p.

13. Інформаційні ресурси

1. Test-English. Prepare for your English exam [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://test-english.com/>
2. Learn English. British council [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>
3. English Language Teaching [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elt.oup.com/?cc=ua&selLanguage=uk>
4. New English file student's site [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://elt.oup.com/student/englishfile/?cc=ua&selLanguage=uk>
5. Engoo. Improve your English. Anytime. Anywhere [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://engoo.com/>
6. VOA. Learning English [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://learningenglish.voanews.com/>