



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет лінгвістики та перекладу
Кафедра іноземних мов професійного спілкування

ЗАТВЕРДЖЕНО
Ректор
Міжнародного гуманітарного
університету
проф. Громовенко К.В.

«___» _____ 2022 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова спеціальності

Рівень вищої освіти

перший рівень (бакалаврський)

(назва рівня вищої освіти)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та найменування спеціальності)

Освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

Назва курсу	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)
Викладачі	Старший викладач Березінська О.В.
Профайл викладачів	ZOOM : 9591188411, ORCID: https://orcid.org/0000-0001-8542-4600 Researcher ID: G 2421-2019
Контактний тел.	+380639458698
E-mail:	vlady22helen@gmail.com
Сторінка курсу у Moodle	https://moodle.mgu.edu.ua/my/
Консультації	Очні – кожний вівторок у кабінеті 418 з 12-00 до 13-00. Онлайн-консультації – zoom – за виникнення необхідності.

Силабус розглянуто та прийнято на засіданні
кафедри ІМПС Протокол № 1 від 28 серпня
2022 р.

Завідувач кафедри ІМПС _____ Віра Мізецька

Перевірено:

Гарант освітньо-наукової програми _____ Оксана Дишкантюк

Перевірено:

Начальник навчального відділу _____ Лариса Райчева

Погоджено:

Проректор з науково-педагогічної роботи _____ Василь Лефтеров

1. Анотація до курсу

"Іноземна мова спеціальності". Навчальна дисципліна "Іноземна мова спеціальності" є обов'язковою дисципліною для здобувачів освітнього рівня бакалавр складена відповідно до освітньої програми підготовки студентів першого рівня навчання: галузь знань 24 "Сфера обслуговування", спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа". Дисципліна "Іноземна мова спеціальності" спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо володіння іноземною мовою. Дисципліна зорієнтована на оволодіння лексичним матеріалом в обсязі академічної та професійно орієнтованої тематики; основними граматичними категоріями та явищами сучасної англійської мови; стратегіями професійного спілкування та міжособистісної взаємодії; ідіоматичними конструкціями, лексикокомунікативними кліше, стійкими висловлюваннями; національнокультурними особливостями країни, мова якої вивчається; а також формування соціокультурних та соціолінгвістичних знань, умінь і навичок, які забезпечать успішне входження в іншомовне середовище і сприятимуть соціалізації у ньому.

Курс розрахований на студентів 3-го і 4-го років навчання, вивчається протягом 4-х семестрів і передбачає екзамен наприкінці 5-8 семестрів.

2. Мета та цілі курсу

Метою підготовки конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними компетентностями для ефективної організації діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, а також соціальними навичками, що будуть актуальними для працівників індустрії гостинності у найближчому майбутньому. Опанування дисципліни в контексті підготовки бакалаврів полягає у формуванні іншомовної комунікативної компетентності у межах сфер і тем, окреслених навчальною програмою для забезпечення ефективного спілкування в повсякденному та професійному середовищі у відповідності до загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти та типової програми з іноземної мови (за професійним спрямуванням).

Основними завданнями дисципліни є:

- розвинути навички практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності в обсязі тематики, зумовленої потребами сфер майбутньої діяльності (особистої, публічної, професійної, освітньої);
- вдосконалити вже набутих вмінь з лексики та граматики через опрацювання новітньої автентичної англомовної інформації;
- продукувати діалогічне та монологічне мовлення у межах загальної тематики;
- перекладати рідною мовою англомовних текстів загального характеру.

3. Формат курсу

Змішаний (blended). Вивчаючи курс "Іноземна мова спеціальності" студенти приймають участь в обговоренні всіх аспектів навчання: лексики, граматики, читання, аудіювання, письма та говоріння. На практичних заняттях демонструють рівень знань з визначеної теми, а також готують індивідуальні завдання за окремими темами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У процесі реалізації програми дисципліни "Іноземна мова спеціальності" формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності

ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

Навчальна дисципліна «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

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

5. Обсяг курсу

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота
21	336	-	336 / 70	294 / 560

6. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Курс, (рік навчання)	Обов'язкова / вибіркова
2022- 2023	5,6,7,8 / 7,8,9,10	3,4 / 4,5	Обов'язкова

7. Технічне й програмне забезпечення /обладнання

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі **Moodle**. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

8. Політики курсу

У процесі викладання навчальної дисципліни застосовуються інтерактивні методи навчання, відбувається активне долучення студентів до обговорення кожного з питань курсу, що сприяє оволодінню ними професійними компетентностями щодо визначення особливостей формування та розвитку готельно-ресторанної справи. Особлива увага на заняттях приділяється вивченню оволодіння мовленнєвими вміннями, ознайомлення з соціокультурними та прагматичними аспектами англійської мови, але й інтеграції мовних умінь зі змістом конкретної спеціалізації..

На практичних заняттях можуть використовуватись різні форми та методи контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, індивідуальні завдання та інші. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності студентів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

Підсумковою формою контролю знань є залік, екзамен, який має на меті перевірити теоретичні знання та вміння застосовувати їх, вирішуючи конкретні завдання, а також вміння студентів самостійно працювати з науковою та навчальною літературою. До екзамену допускаються ті студенти, які відпрацювали всі пропущені заняття, виправили незадовільні оцінки, отримані на практичних заняттях, набрали мінімальну кількість балів і успішно здали змістовні модулі.

9. Схема курсу

5-й семестр/6-й семестр

№	Тема, план	Форма діяльності (заняття)/ Формат	Матеріали	Література	Завдання	Кількість годин	
						Денне	Заочне
1.	<p>5 семестр. Змістовий модуль 1. An introduction to the catering industry.</p> <p>Тема 1. Unit 1. Categories of catering Venues Services Types of catering outlets.</p>	Практичне заняття	Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.	2	<p>Reading: about the catering industry and different types of restaurants.</p> <p>Speaking and listening: ordering and serving in different types of catering outlets.</p> <p>Writing: completing a catering survey and an entry for an online guide.</p>	20 акад. год.	4 акад. год.
2.	<p>Тема 2. Unit 2. The restaurant: meet the staff. Kitchen staff Front-of-house staff.</p>	Практичне заняття	Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.	2	<p>Reading: about Roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff.</p> <p>Speaking and listening: exchanging information at a restaurant.</p> <p>Writing: job profiles.</p>	20 акад. год.	4 акад. год.

<p>3. Тема 3. Unit 3. Clothes and personal Hygiene. Clothes Hygiene.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.</p>	<p>2</p>	<p>Reading: about kitchen staff uniforms and identifying items of clothing; doing a kitchen hygiene quiz. Speaking and listening: asking and responding to information about uniforms. Writing: kitchen rules; designing a personal hygiene poster.</p>	<p>20 акад. год.</p>	<p>4 акад. год.</p>
<p>4. Тема 4. Unit 4. In the Kitchen. Kitchen areas. Kitchen machinery and Equipment. Materials.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.</p>	<p>2</p>	<p>Reading: about kitchen design and equipment. Speaking and listening: discussing kitchen organisation and listening for technical data. Writing: comparing different cooking appliances and technical data of cookware products.</p>	<p>20 акад. год.</p>	<p>4 акад. год.</p>

5.	<p>Тема 5. Unit 5. Different foods. Different cooking Methods. Food Nutrients Cooking techniques.</p>	Практичне заняття	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.</p>	2	<p>Reading: about food and classifying it according to its nutrients; about cooking techniques. Speaking and listening: exchanging information about eating habits and nutrition; following recipes. Writing: a recipe.</p>	20 акад. год.	4 акад. год.
6.	<p>6 семестр. Змістовий модуль 2. Тема 6. Unit 6. Preparing the Menu. Dishes Courses Types of menus.</p>	Практичне заняття	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.</p>	2	<p>Reading: about what makes a good menu; labelling the different parts of a menu; identifying different types of menu and finding food information Speaking and listening: ordering/taking an order from a menu; comparing different menus. Writing: a menu.;</p>	20 акад. год.	4 акад. год.
7.	<p>Тема 7. Unit 7. Serving techniques. Different service techniques. Types of crockery, cutlery and serving plates/dishes.</p>	Практичне заняття	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for</p>	2	<p>Reading: about the Advantages and disadvantages of</p>	20 акад. год.	4 акад. год.

			<p>Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.</p>		<p>different service techniques; doing a quiz about service rules. Speaking and listening: prioritising a server's duties; presenting customers with the bill. Writing: about which type of service the student prefers; a list of a server's duties.</p>		
8.	<p>Тема 8. Unit 8. International cooking. Ingredients Cooking techniques. Customs and traditions.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p</p>	2	<p>Reading: completing factfiles about different nationality cuisines; scanning recipes for information. Speaking and listening: role playing a TV chef show, discussing ingredients and cooking techniques and creating a menu. Writing: about foreign cuisine for a food website..</p>	20	4
9.	<p>Тема 9. Unit 9. At the Bar. Types of bar. Drinks Equipment.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. –</p>	2	<p>Reading: different types of bars; identifying essential bar equipment. Speaking and listening: giving and taking orders at a bar; doing a bar</p>	20	4

			50 p		inventory. Writing: an email ordering new stock for the bar.		
10.	Тема 10. Unit 10. At the Reception. A receptionist's duties and responsibilities. Hotel services and amenities.	Практичне заняття	Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p	2	Reading: the role of a receptionist; hotel services and amenities brochure. Speaking and listening: asking for and giving directions; checking out. Writing: completing an online hotel booking form; writing an email to confirm a reservation.	20 акад. год.	4 акад. год.
7-й семестр/8-й семестр							
1.	Тема 11. Unit 11. Problems and Complaints. Making complaints. Explaining problems. Apologising. Offering solutions.	Практичне заняття	Catrin E. Morris– Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p	2	Reading: about good customer service; rules for dealing with customer complaints. Speaking and listening: dealing with customer complaints. Writing: completing a customer feedback form; writing an email of complaint.	20 акад. год.	4 акад. год.

<p>2. Тема 12. Unit 12. Housekeeping Services. Services. Request for Extra items. Request for Extra services. Focus on Language. Useful Expressions.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p. Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p</p>	<p>7,10</p>	<p>Some information about the hotel, some information about hotel facilities, what amenities are provided.</p>	<p>20 акад. год.</p>	<p>4 акад. год.</p>
<p>3. Тема 13. Unit 13. Dealing with Complaints. Room Condition Problems, Food and Drink Problems, Tableware and Dining Condition Problems, Payment Problems.</p>	<p>Практичне заняття</p>	<p>Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p., Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for</p>	<p>7,10</p>	<p>Kind of breakfast, the conversation between room service and a guest into the correct order, suppose you have to take and deliver the room service orders.</p>	<p>20 акад. год.</p>	<p>2 акад. год.</p>

			Work). – London : Collins, 2011. – 160 p			
4. Тема 14. Unit 14. Checking Out. Dealing with Guest's Checking Out, Dealing with Guest's Request for Delayed Checking Out, Dealing with Money Matters.	Практичне заняття	Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p., Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p	7,10	Write a dialogue and role play according to the given situation. 1. Textbook (English for Hotel Staff) 2. PowerPoint Presentation 3. Audio 4. Exercises	20 акад. год.	4 акад. год.
5. Тема 15. Unit 15. Describing Functions and Purposes.	Практичне заняття	Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career	7,10	Students should work together in pairs and read the following dialogue, one student reading the role of the guest and the	20 акад. год.	

			paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p., Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p		other student reading the role of the staff. How does it work? What does it do? What is its function? What is its purpose? What is it used for?		4 акад. год.
6. Тема 16. Unit 16. Using the Telephone.	Практичне заняття	Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p., Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p	7,10	Learn common expressions used when talking on the telephone.		12 акад. год.	4 акад. год.

7.	Тема 17. Unit 17. Safety measures. Dealing With Guests. Personal Qualities and Skills of a Good Hotel Manager. How to solve an overbooking problem.	Практичне заняття	Catrin E. Morris. Flash on English for Cooking, Catering & Reception	2	lexical items on the topic; - grammatical constructions; - dialogic and monologic speech	12 акад. год.	4 акад. год.
8.	Тема 18. Unit 18. Safety in the kitchen, sanitary standards.	Практичне заняття	Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p., Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London :	7,10	Preparing your own presentation. Preparation of a video presentation.	12 акад. год.	4 акад. год.

10. Система оцінювання та вимоги

Контроль знань і умінь студентів (поточний і підсумковий) з дисципліни «Іноземна мова спеціальності» здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у Міжнародному гуманітарному університеті». Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100 бальною шкалою. Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою.

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, письмовий контроль, тестовий контроль.

Форма контролю: залік, екзамен.

Критерії оцінювання. Еквівалент оцінки в балах для кожної окремої теми може бути різний, загальну суму балів за тему визначено в навчально-методичній карті. Розподіл балів між видами занять (практичні заняття, самостійна робота) можливий шляхом спільного прийняття рішення викладача і студентів на першому занятті. Рівень знань оцінюється:

«відмінно» – студент дає вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді не менш ніж на 90% запитань, рішення задач та виконання вправ є правильними, демонструє знання матеріалу підручників, посібників, інструкцій, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформлює завдання, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу, проявляє активність і творчість у виконанні групових завдань;

«добре» – коли студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій і розрахунків, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу, проявляє активність у виконанні групових завдань;

«задовільно» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача. При цьому враховується наявність конспекту за темою завдань та самостійність, участь у виконанні групових завдань;

«незадовільно з можливістю повторного складання» – коли студент дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, має неповний конспект лекцій, індивідуально або негативно проявляє себе у виконанні групових завдань.

Підсумкова (загальна оцінка) курсу навчальної дисципліни є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове тестування рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи (модульний контроль); оцінка (бали) за виконання практичних індивідуальних завдань. Підсумкова оцінка виставляється після повного вивчення навчальної дисципліни, яка виводиться як сума проміжних оцінок за усіма видами робіт, зазначені у таблиці нижче.

Виконання навчальних завдань і робота за дисципліною має відповідати вимогам «Положення про академічну доброчесність у Міжнародному гуманітарному університеті» (затверджене ректором наказом № 112 від 01.11.2018 року).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Оцінка
1.	Відвідування та виконання практичних занять	<i>0-36</i>

2.	Самостійна робота в дистанційному режимі	0-25
3.	Поточний модульний контроль	0-12
4.	Залік	0-27
	Всього за навчальну дисципліну	0-100

<i>Заочна форма навчання</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальна кількість балів
I. Обов'язкові			
<i>За виконання модульних (контрольних) завдань</i>			
1.1. Підготовка до модульного контролю знань	Відповідно до розкладу	Перевірка правильності виконання модульних завдань	1 x 70 = 70
Разом балів за обов'язкові види СРС			70
II. Вибіркові			
<i>Виконання індивідуальних завдань (за бажанням студента)</i>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
2.2. Аналітичний (критичний) огляд наукових публікацій, судової практики тощо	-//-	Перевірка та обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР	10
2.3. Інші види індивідуальних завдань	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР	10
Разом балів за вибіркові види СРС			30
Всього балів за РС			100

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх модульних робіт;
- 2) Самостійна робота здобувача впродовж навчального року оцінена не менше, ніж на 20 балів.

Підсумковий контроль знань по даній дисципліні проводиться у формі екзамену. Екзамен з іноземної мови (за професійним спрямуванням) проводиться у тестовій формі. Зміст тестових питань охоплює навчальну програму дисципліни та складається з метою забезпечення перевірки знань, умінь і навичок студента з іноземної мови (за професійним спрямуванням).

Загальна кількість тестових завдань – 27.

У формі екзамену - за екзаменаційними білетами, кожен з яких включає 3 питання. Питання, що включаються до екзаменаційних білетів є вузловими, узагальненими, комплексними, потребують творчого підходу при побудові відповіді та уміння синтезувати отримані знання.

Питання до екзаменаційних білетів формуються в межах змісту програми дисципліни, але не мають дублювати програмні питання. Програмні питання доводяться до студентів на початку навчального семестру.

Підсумкове оцінювання знань студентів здійснюється з урахуванням результатів оцінювання поточної роботи в семестрі та результатів іспиту за 100-бальною системою.

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Business Partner. A2. Coursebook. / Iwonna Dubicka, Marjorie Rosenberg, Bob Dignen, Mike Hogan, Lizzie Wright. Longman (Pearson Education), 2018.
2. Catrin E. Morris – Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Italy : 2012. – 50 p.
3. Limited, 2016 5. Across Cultures. Student's Book. Longman/Pearson Education Limited, 2016.
4. Копчак Л.В., Чорна М.М. Professional Conversations for Tourism and Hospitality. Івано-Франківськ, 2014. 60 с.
5. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2007.
6. Longman Dictionary of Contemporary English. Longman/Pearson Education Limited, 2015
7. Seymour M. Hotel and Hospitality English (English for Work). – London : Collins, 2011. – 160 p.
8. Trish Stott and Rod Revell Highly Recommended (1): Student's book (PreIntermediate). Oxford: Oxford University Press, 2004. – 112 p.
9. Virginia E., Jenny D., Veronica C. Career Paths. Tourism. – Berkshire : Express Publishing, 2011. – 39 p.
10. Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p.
11. Чаграк Н. І. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.
12. Чаграк Н. І. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

Додаткова (допоміжна) література

1. Trish Stott and Rod Revell Highly Recommended (1): Student's book (PreIntermediate). Oxford: Oxford University Press, 2004. – 112 p.
2. Trish Stott Highly Recommended (1): Workbook (Pre-Intermediate). Oxford: Oxford University Press, 2004. – 65 p.
3. Evans V., Dooley J., Garza V. Hotels and catering (Book 1). Career paths. - EU: Express Publishing, 2012. – 119 p

Інформаційні ресурси

1. <https://elt.oup.com> (Oxford University Press: English Language Teaching)
2. <https://eltngl.com> (National Geographic Learning. English Language Teaching)
3. <https://www.cambridgeenglish.org> (Cambridge Assessment English)
4. <https://www.pearson.com> (Pearson English)
5. www.bbc.co.uk (BBC Learning English)
6. www.englishtips.org/ (Learning English Together: Educational Community)
7. <https://learnenglishteens.britishcouncil.org> – Learning English. British Council.