

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ «Міжкультурної комунікації та іноземної мови»
(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ «Міжкультурної комунікації та іноземної мови»
(назва кафедри)

Тетяна СЕРГЕСВА
(підпис) (ініціали та прізвище)

29 серпня 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Іноземна мова

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський)
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)

освітня програма _____ «Готельно-ресторанна справа»
(назви освітніх програм спеціальностей)

вид дисципліни _____ загальна підготовка; обов'язкова _____
(загальна підготовка / професійна підготовка; обов'язкова/вибіркова)

форма навчання _____ заочна _____
(денна / заочна/дистанційна)

Харків – 2022 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Робоча програма з навчальної дисципліни

Іноземна мова

_____ (назва дисципліни)

Розробники:

Доцент кафедри МКІМ

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

Тетяна НЕТЕЦЬКА

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Робоча програма розглянута та затверджена на засіданні кафедри

Міжкультурної комунікації та іноземної мови

_____ (назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

Протокол від « 29 » серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри МКІМ

(назва кафедри)

Тетяна СЕРГЕСВА

(підпис)

(ініціали та прізвище)

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Шифр та назва освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра «Міжкультурної комунікації та іноземної мови»
(назва кафедри на якій викладається дисципліна)

Гарант ОП Тетяна ЧАЙКА
(ПІБ) _____ (Підпис, дата)

Завідувач кафедрою Тетяна СЕРГЕСВА
(ПІБ) _____ (Підпис, дата)

Додаток 4

ЛИСТ ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

№ зп	Дата засідання кафедри-розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри (яка викладає)	Підпис завідувача кафедри (на якій викладається)	Підпис гаранта освітньої програми
1					
2					
3					
4					
5					

МЕТА, КОМПЕТЕНТНОСТІ, РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕТОЮ навчання є оволодіння іноземною мовою як засобом міжкультурного, міжособистісного та професійного спілкування в різних сферах наукової та практичної діяльності.

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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

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

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

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

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Вивчення цієї дисципліни безпосередньо спирається на:	На результати вивчення цієї дисципліни безпосередньо спираються:
Загальну середню освіту	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(розподіл навчального часу за семестрами та видами навчальних занять)

Семестр	Загальний обсяг		За видами аудиторних занять (годин)			Індивідуальні завдання студентів (КП, КР, РГ, Р, РЕ)	Поточний контроль	Семестровий контроль	
	Всього (годин) / кредитів ЕСТ8	з них Аудиторні заняття (годин)	Самостійна робота (годин)	Лекції	Лабораторні заняття			Практичні заняття, семінари	Контрольні роботи (кількість робіт)
1									
1	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
2	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
3	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
4	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
5	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
6	60/2	5	55			5	РЕ	1	3
7	60/2	4	56			4	РЕ	1	3
8	60/2	4	56			4	РЕ	1	екз
	480 / 16	38	442						

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загального обсягу складає 8(%):

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Порядковий № заняття	Види навч. занять	Кількість годин	Номер семестру (якщо дисципліна викладається у декількох семестрах). Найменування тем та питань кожного заняття. Завдання на самостійну роботу.	Рекомендована література (базова допоміжна)
1.	ПЗ	2	1 семестр Історія та розвиток туризму Тема 1. Туризм як різновид сфери послуг. Готельний бізнес як індустрія розміщення. Будова простого речення (розповідне). Оповідальне речення, його структура.	1, 7
.	СР	35	Тема 2. Важливі події в історії галузі туризму. Організація святкувань. Поняття готельного управління. Види підметів та присудків у простому реченні. Додаток, означення та обставина у простому реченні.	1,7
2.	ПЗ	2	Організація та структура туристичної сфери Тема 3. Статистична інформація про туризм. Структура туристичної індустрії. Функції персоналу готелю. Питальні речення та особливості їх утворення. Спонукальні речення та утворення імперативу	1, 7
3.	ПЗ	1	Тема 4. Організація роботи працівників туристичної сфери. Особливості працевлаштування у туристичній сфері. Різновиди послуг готелю. Past Simple Active. Future Simple Active.	1, 7
	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
4.	ПЗ	2	2 семестр Турагенти Тема 5. Поняття про роботу турагентів. Типи відпочинку. Структура штату ресторану. Present Continuous Active, be going to. Past Continuons Active. Future Continuous Active.	1, 7
.	СР	35	Тема 6. Потреби бізнес мандрівників. Особливості віз. Обслуговування у ресторані. Пасивний стан дієслів. Simple Passive.	1, 7
5.	ПЗ	2	Організація туристичної діяльності Тема 7. Види діяльності туроператорів. Різниця у роботі турагентів і туроператорів. Обов'язки працівників кухні ресторану. Continuous Passive. Perfect Passive	1, 7

6.	ПЗ	1 7	Тема 8. Особливості подання скарг клієнтами. Приготування їжі у ресторані. Кухонне обладнання у ресторані. Модальні дієслова (особливості форми, значення: можливість, необхідність, оцінка вірогідності) Модальні дієслова 1 групи (can, may) та їх еквіваленти (be able, be allowed, be permitted, be forbidden)	1, 7
.	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
7.	ПЗ	2	3 семестр Авіаподорож Тема 9. Оголошення та сервіс в аеропорту. Регістрація. Трансфер з аеропорту. Модальні дієслова 2 групи (must, needn't, should, ought to) та їх еквіваленти (be, have). Модальні дієслова 3 групи (must, can't, should, may, might, could).	1, 7
	СР	35	Тема 10. Специфіка роботи бортпроводників. Організація прибиральних робіт у готелі. Модальні дієслова зі складними формами інфінітиву. Функції дієслів to be, to have. тельного господарства. Бронювання кімнати в готелі.	1, 7
8.	ПЗ	2	Особливості круїзного туризму Тема 11. Інформація про круїзи. Інформація про квитки та маршрути круїзів. Евакуація та виїзд з готелю. Будова складного речення. Складнопідрядні речення різних типів, сполучники. Безсполучникові речення.	1, 7
9.	ПЗ	1	Тема 12. Типи круїзних лайнерів. Обов'язки консьєржів. Непряма мова, узгодження часів. Непрямі розповідні речення. Непрямі питання.	1, 7
	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
10.	ПЗ	2	4 семестр Подорожі на суші Тема 13. Особливості подорожування залізничним та автотранспортом. Прийом заказів офіціантом ресторану. Ознайомлення з меню. Умовний спосіб. Типи умовних речень (I, II, III)	1, 7
	СР	35	Тема 14. Самостійні подорожі на суші. Екскурсійний автобусний тур, його особливості. Розміщення клієнтів у ресторані. Функції дієслова should. Дієприкметник (Participle I). Форми та функції.	1, 7
11.	ПЗ	2	Бронювання квитків та страхівка Тема 15. Цінова політика готелів. Розрахунок вартості туру. Особливості страхування під час подорожі Організація банкетів у ресторані. Дієприкметник (Participle II). Форми і функції. Дієприкметникові звороти (складний додаток, незалежний дієприкметниковий).	1, 7

12	ПЗ	1	Тема 16. Визначення понять "бронювання" та "продаж". Бронювання номеру та продаж квитків. Замовлення продовольчих запасів та їхнє зберігання у ресторані. Герундій. Форми та функції. Герундіальні звороти	1, 7
	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
13	ПЗ	2	5 семестр Об'єкти туризму як місця відпочинку, дозвілля і розваг Тема 17. Поняття "об'єкт туризму". Організація відпочинку, дозвілля і розваг у привабливих для туристів місцях. Організація івентів у готелях.	1, 7
	СР	35	Тема 18. Організація дозвілля у тематичних парках. Організація надання додаткових послуг у готелі.	1, 7
14	ПЗ	2	Опис роботи гіда-представн Тема 19. Обов'язки гіда-представника. Реагування на скарги клієнтів у готелі.	1, 7
15	ПЗ	1	Тема 20. Особливості організації турів гідами-представниками. Стандарти безпеки в готелі.	1, 7
	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
16	ПЗ	2	6 семестр Продуманий маркетинг як запорука успішності у готельному та ресторанному бізнесі Тема 21. Маркетингові стратегії у готельному та ресторанному бізнесі. Стандарти безпеки та дотримання санітарних норм на кухні ресторану.	1, 7
	СР	35	Тема 22. Просування туристичного продукту на ринку. Інтернет як інструмент просування послуг для індустрії гостинності. Організація оплати послуг у готелі та ресторані.	1, 7
17	ПЗ	2	Досягнення у туристичній сфері на сучасному етапі Тема 23. Сучасний туризм. Перспективи розвитку сфери готельного та ресторанного бізнесу в майбутньому.	1, 7
18	ПЗ	1	Тема 24. Негативні наслідки впливу туристичної діяльності на компоненти довкілля. Поняття про екологічний туризм та подальші перспективи його розвитку.	1, 7
	СР	20	Контрольна робота	
Разом		5/55		
19	ПЗ	2	7 семестр Особистість. Публічність Тема 25. Особистість. Публічність. Медіа. Цифрові медіа	5, 14
	СР	20	Тема 26. Проблеми. Особисті проблеми. Почуття. Злочини	5, 14

20	ПЗ	2	Різновиди комунікації Тема 19. Традиції та звичаї. Культура. Вербальна та невербальна комунікація.	5, 14
	СР	20	Тема 20. Американська англійська та британська англійська. Відмінні та загальні риси.	5, 14
	СР	16	Контрольна робота	
Разом		4/56		
21	ПЗ	2	8 семес Активний відпочинок. Подорожі Тема 21. Відпустка і туризм. Різновиди активного відпочинку. Подорожі	5, 14
	СР	10	Тема 22. Зв'язки. Відносини. Стосунки	5, 14
22	ПЗ	2	Здоровий спосіб життя Тема 23. Здоров'я. Харчування. Хвороби. Лікування	5, 14
	СР	10	Тема 24. Здоровий спосіб життя. Здорове харчування. Екоміста	5, 14
	СР	36	проектна робота (Інд. завдання) Контрольна робота	
Разом		4/56		
Разом годин за курс		38 (пз)/ 442 (ср)		

САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва видів самостійної роботи	Кількість годин
1	Підготовка до практичних занять	38
2	Самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на практичних заняттях	232
3	Виконання індивідуального завдання	172
	Разом	442

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

№ з/п	Назва індивідуального завдання та (або) його розділів	Терміни виконання (на якому тижні)
1	Поняття туropolерейтингу	щосеместру
2	Засоби презентації інформації для туристів	
3	Інновації у туризмі	
4	Інтернет-послуги в туристичній діяльності	
5	Створення туристичного підприємства	
6	Мотивація праці персоналу в туристичних організаціях	
7	Типологія туристичних підприємств в Україні	
8	Комунікативні навички у спілкуванні з клієнтами	
9	Управління конфліктами в закладах туристичної сфери	
10	Типи готелів	
11	Приклади успішних готелів та аналіз секретів їх успіху	
12	Розмаїття послуг готелю	
13	Місця громадського харчування - ресторани, кафе, бари	
14	Стили обслуговування клієнтів у ресторані	
15	Обговорення особливостей страв європейської та азійської кухні.	

16	Гастрономічний туризм в Україні	
17	Відпочинок у ресторані як вид розваг у готелі	
18	Аналіз конкуренції у готельному та ресторанному бізнесі	
19	Обговорення професійних якостей, необхідних для успішного менеджера готельного та ресторанного бізнесу	
20	Професійна етика працівників сфери обслуговування	
21	Туризм для людей з обмеженими можливостями	
22	Особливості ринку міжнародного туризму	

ЗАСОБИ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ КОНТРОЛЮ

Коли проводяться (№ тижня)	Варіанти і зміст контрольних робіт
1с	Контрольна робота
2с	Контрольна робота
3с	Контрольна робота
4с	Контрольна робота
5с	Контрольна робота
6с	Контрольна робота
7с	Контрольна робота
8с	Контрольна робота

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: міні-лекції, робота у малих групах; презентації.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами викладач акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді, що пробуджує у студента активність та увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача. Міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу як робота в малих групах.

Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 осіб та презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації - виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг при використанні в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

При викладанні навчальної дисципліни «Іноземна мова» на практичних заняттях використовуються: розповідь, пояснення, демонстрація, дискусія, проблемний виклад, частково-пошуковий, пояснювально-ілюстративний методи, метод самоконтролю, вирішування ситуаційних задач, виконання індивідуального варіанту завдання. Евристичний метод засвоєння знань і вмінь шляхом міркувань, що потребують здогадки, пошуку, винахідливості.

Самостійна робота студента: опрацювання матеріалу, підготовка до практичних занять, виконання індивідуальних практичних завдань. За джерелами знань використовуються такі методи навчання: словесні - розповідь,

пояснення, лекція, інструктаж; наочні - демонстрація, ілюстрація; практична робота, вправи. За характером логіки пізнання використовуються такі методи: аналітичний, синтетичний, аналітико-синтетичний, індуктивний, дедуктивний. За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються методи: проблемний, частково-пошуковий, дослідницький.

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

1. активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
2. виконання проміжного контролю;
3. виконання індивідуального контрольного завдання.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях

Оцінювання проводиться за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

1. розуміння, ступінь засвоєння проблем, що розглядаються;
2. ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінка “відмінно” ставиться за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх п'яти зазначених критеріїв.

Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку на відповідну кількість балів.

При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також їх якості та самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась із вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Підсумковий/семестровий контроль проводиться у формі заліку/іспиту з оцінкою відповідно до навчального плану в обсязі навчального матеріалу,

визначеного навчальною програмою та у терміни, встановлені навчальним планом.

Семестровий контроль проводиться в усній формі, а також шляхом тестування. Результати поточного контролю враховуються для виставлення оцінки з даної дисципліни. Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як середня з кількох складових, що враховує оцінки кожного виду контролю (дві оцінки за результатами поточного модульного контролю, оцінку за курсовий проект).

Студент вважається допущеним до семестрового заліку з навчальної дисципліни за умови повного відпрацювання усіх практичних занять, передбачених навчальною програмою з дисципліни.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ, ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА УМІНЬ (НАЦІОНАЛЬНИ ТА ECTS)

Таблиця 1 – Розподіл балів для оцінювання успішності студента для заліку

Контрольні роботи	Практичні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні завдання	Залік	Сума
60			20	20	100

Таблиця 2. — Розподіл балів для оцінювання успішності студента для іспиту

Контрольні роботи	Практичні заняття	Самостійна робота	Індивідуальні завдання	Іспит	Сума
60			20	20	100

Таблиця 3 – Шкала оцінювання знань та умінь: національна та ECTS

Рейтингова Оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
1	2	3	4	5
90-100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> - Глибоке знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових літературних джерелах; - вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; - вміння проводити теоретичні розрахунки; - відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно послідовні; - вміння вирішувати складні практичні задачі. 	Відповіді на запитання можуть містити незначні неточності
82-89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> - Глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу, - вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; - вміння вирішувати складні практичні 	Відповіді на запитання містять певні неточності;

			задачі.	
75-81	С	Добре	- Міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування ; - вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки ; - вміння вирішувати практичні задачі.	- невміння використовувати теоретичні знання для вирішення складних практичних задач.
64-74	Д	Задовільно	- Знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування ; - вміння вирішувати прості практичні задачі.	Невміння давати аргументовані відповіді на запитання; - невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки ; - невміння вирішувати складні практичні задачі.
60-63	Е	Задовільно	- Знання основних фундаментальних положень - вміння вирішувати найпростіші практичні задачі.	Незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу модуля; - невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; - невміння застосовувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач
35-59	FX (потрібне додаткове вивчення)	Незадовільно	Додаткове вивчення матеріалу може бути виконане в терміни, що передбачені навчальним планом.	Незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу модуля; - істотні помилки у відповідях на запитання; - невміння розв'язувати прості практичні задачі.

1-34	Ғ (потрібне повторне вивчення)	Незадовільн о	-	<ul style="list-style-type: none">- Повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу модуля;- істотні помилки у відповідях на запитання;- незнання основних фундаментальних положень;- невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач
------	---	------------------	---	---

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний комплект дисципліни «Іноземна мова» знаходиться на сервері та сайті кафедри. Він вміщує: силабус, літературу, методичні вказівки та ін.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Carrer Paths English: Hotels & Catering. Virginia Evans, Jenny Dooley, Stanley Wright, Express Publishing, 2011.
2. English for the Travel and Tourism Industry. Leo Jones, Cambridge University Press, 2005.
3. English for International Tourism. Pre-intermediate Test Files. Longman, 2015.
4. English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies. Hans Mol, Garnet Education, 2008.
5. Exam Booster. Preperation for B2+ Level Exams. Virginia Evans, Jenny Dooley. Express Publishing, 2020.
6. Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Catrin E. Morris, ELI, 2016.
7. Going International English for Tourism. Keith Harding, Oxford University Press, 2011.
8. High Season. English for Hotel and Tourism Industry. Paul Henderson, Keith Harding, Oxford University Press, 2004.
9. Highly Recommended English for the hotel and catering industry. Trish Stott, Alison Pohl, Oxford University Press, 2010.
10. Hotel Operations Management. David K. Hayes, Jack D. Ninemeier, Pearson, 2004.
11. Moving imio Tourism and Hospitality. Hans Mol, Garnet Education, 2014.
12. Oxford English for Careers – Tourism 1. Robin Walker, Keith Harding, Oxford University Press, 2011.
13. Oxford English for Careers – Tourism 2. Robin Walker, Keith Harding, Oxford University Press, 2011.
14. Solutions. Upper-intermediate. Student's Book/ Workbook. 3rd Edition. Tim Falla, Paul A Davies. Oxford University Press, 2017.
15. Tourism Planning : Policies, Processes and Relationships. C. M. Hall, Pearson Education, 2008.

Додаткова література:

1. Williams, E.Y. (2018) Presentations in English. Macmillan.
2. Grussendorf, M. (2017) English for Presentations. OUP.
3. Powell, M. (2012) Presenting in English. Thomson. Heinle.
4. Thomson, K. (2017) English for Meetings. OUP.
5. Thomson, K. (2018) English for Negotiations. OUP.
6. Murphy, R. (2012) English Grammar in Use. CUP.
7. Hewings, M. (2015) Advanced Grammar in Use. CUP.
8. Eastwood, J. (2016) Oxford Practice Grammar (inter). OUP.
9. Yule, G. (2016) Oxford Practice Grammar (adv). OUP.
10. Oxford Business English Dictionary. (2015) OUP.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

(перелік інформаційних ресурсів)

<https://www.duolingo.com/>
<https://www.lingva.ua/>
<https://hinative.com/>
<http://www.bbc.co.uk/learningenglish/russian/home>
<http://learnenglish.britishcouncil.org/en>
<http://lingualeo.com/ru#welcome>
<https://www.envid.com/>
<https://www.memrise.com/home/>
<https://www.ted.com/>
<http://www.loyalbooks.com/>
https://courses.prometheus.org.ua/courses/Prometheus/ENCj_103/2016_T1/about
<https://www.coursera.org/courses?query=english>
<https://www.tandem.net/>