

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 іноземних мов професійного спілкування

(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор (перший проректор)



2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням

(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми (спеціалізації))

Інститут управління та права

Факультет міжнародного туризму та економіки

(найменування інституту, факультету)

Мова навчання англійська

2019 рік

Робоча програма з Ділової іноземної мови за професійним спрямуванням (англійської) для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(назва навчальної дисципліни)
освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа
(назва спеціалізації)

«30» серпня, 2019 року – 14 с.

Розробники: Василенко Г.В., к. філол. н., доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування, Наумчук Т. І., к. філол. н., доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри
Іноземних мов професійного спілкування

Протокол від «30» серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри

(Брутман А. Б.)
(прізвище та ініціали)

(підпис)

«30» серпня 2019 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету міжнародного туризму та економіки

Протокол від «30» серпня 2019 року № 1

«__» _____ 2019 року

Голова

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

(підпис)

Узгоджено групою забезпечення освітньої програми*

«__» _____ 2019 року

Керівник групи

(_____)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

*Якщо дисципліна викладається невипусковою кафедрою

_____ 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування (шифр і назва)	Нормативна частина Загальна підготовка	
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування): 241 Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин – 120		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 7	Освітній ступінь: магістр	Лекції	
		Практичні, семінарські	
		44 год.	10 год.
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		68 год.	110 год.
		Індивідуальні завдання:	
		8 год.	
Вид контролю: залік			

Примітка.

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

для денної форми навчання – 44 год. аудиторних і 76 год. самостійної роботи;
для заочної форми навчання – 10 год. аудиторних і 110 год. самостійної роботи.

2. Програма навчальної дисципліни

Мета: формування лінгвістичної, дискурсивної і мовленнєвої компетенції майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи за умови інтегративного підходу до навчання, який включає: системний, когнітивний і термінологічний принципи загальної наукової методології; лінгвістичні методи стилістичного аналізу тексту; синтезу, реферування, інтерпретації тексту; комунікативний і культурологічний підходи до освоєння явищ мови і культури.

Завдання: розвивати пізнавальні і творчі здібності, вміння висловлювати думки в діловому та науковому стилі, навчитися давати наукове теоретичне обґрунтування ідеям, а також працювати з інформаційними джерелами в бібліотеці або в Інтернеті. У навчальному процесі реалізуються також виховні і розвиваючі цілі, спрямовані на мотивацію духовного і професійного самовдосконалення, стимуляцію творчості, збагачення світогляду, гармонійний розвиток сильної і успішної особистості майбутнього менеджера готельно-ресторанної справи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати **загальні компетентності:** здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації з іншомовних джерел; здатність застосовувати знання ділової іноземної мови у практичних ситуаціях професійної сфери, здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування; здатність вирішувати проблеми в мультикультурному середовищі; здатність працювати в міжнародному контексті, спілкуватися іноземною мовою з представниками інших професійних груп, клієнтами і партнерами, застосовуючи знання фонові інформації соціокультурного і країнознавчого змісту та знання ділового етикету;

фахові компетентності: вірно і функціонально застосовувати набуті навички з ділової іноземної мови в ситуаціях професійної комунікації; читати і розуміти тексти ділового змісту, публіцистичні тексти популярних і професійних журналів, довідників, брошур і путівників; отримувати потрібну інформацію з публіцистичних та економічних джерел, коментувати отриману інформацію; розробляти і презентувати документацію іноземною мовою та захищати результати професійної діяльності; знати діловий професійний дискурс на іноземній мові та вміти працювати в іншомовному середовищі.

Очікувані програмні результати навчання: досягнення поставленої мети шляхом виконання зазначених вище завдань та набуття в процесі навчання ділової іноземної мови за професійним спрямуванням мовленнєвих професійних знань і навичок; вміння застосовувати набуті знання на практиці і в подальшій роботі; вміння ефективно застосовувати знання мови й етикету спілкування для досягнення комунікативних цілей у професійній галузі; постійне самовдосконалення, відкритість новим ідеям, розширення і збагачення мовного і культурного світогляду.

Змістовий модуль 1. Індустрія гостинності.

Тема 1. The Structure of Modern Hospitality Industry. Key terms and concepts. The hotel business. The restaurant business. The tourist business. Hospitality through centuries. Modern concept of hospitality. Describing change and consequence. Giving opinions, agreeing, and disagreeing. Asking and answering hypothetical questions. Degrees of comparison. Writing practice: Report writing.

Тема 2. Hotel Management. Dealing with words in context. The structure of the accommodation market. Managing a hotel. Comparing hotel groups. Front office manager. Successful hoteliers. Managerial skills. Being managed and being a manager. Human resources – selecting new staff. Rewarding good performance. Great places to work. Running meetings. Organizing and running a meeting. How to behave in meetings. Writing practice: Meetings – emails, agenda, minutes.

Тема 3. Consumer Behavior in Hospitality Market. Key terms and concepts. Sociocultural aspects of hospitality. Psychological aspects of hospitality. Dynamics of purchase behavior. Review exercises. Presenting a new customer service programme. Customer journey. Quality assurance techniques. Spoken and written complaints. Giving and receiving feedback well.

Тема 4. Marketing of Hospitality Services. Key terms and concepts. Marketing management philosophies. Marketing highlights. Marketing environment of a hospitality company. Review exercises. Turn taking and making your point in a discussion. Briefing and clarifying arrangements. Presenting a hotel entertainment programme. Presenting an eco-friendly policy. Sustainable solutions for green hotels. Writing practice: Presentations.

Змістовий модуль 2. Організація харчування в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5. Food and Beverage Service. The structure of the F & B department. F & B staff. Beverage service. Talking about wine. Food service. Giving information. Explaining and instructing. Word skills: I can describe a range of food; I can talk about diet and cooking; I can describe working conditions. Writing practice: CV, covering letters.

Тема 6. Types of Restaurants. The bar. Food service equipment. Kitchen. The dining room. Traditional restaurants. Restaurants in your country, city. Socializing and networking. Organizing a party. Entertaining and eating out. Travel and holiday idioms. Writing practice: Restaurant policies. Restaurant experiences. Restaurant service quality assessment.

Тема 7. Restaurant Management. Restaurant marketing. Opening and closing operations. Sanitation and safety. Increasing sales. Standard recipes and costs. Menu pricing. Delivery. Accounting: income statement; balance sheets. Career options. Managing yourself – personal reviews, personal ambitions. Writing practice: Adverts to promote restaurant services.

Тема 8. Dealing with Restaurant Customers, Partners, and Staff.
Customer service. Purchasing and orders. Reservations. Taking orders. Payment. Customer complaints. Dealing with difficult staff. Catering. Corporate hospitality. Cultural differences and business. Writing practice: a short presentation of some advice for visitors to your country (conversation, gift-giving, entertaining). 'Body' idioms. 'Food' idioms. Planning a workshop.

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	інд	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. Індустрія гостинності.												
Тема 1. The Structure of Modern Hospitality Industry.	14		4		1	9	19		1			28
Тема 2. Hotel Management.	16		6		1	9	19		2			28
Тема 3. Consumer Behavior in Hospitality Market.	15		6		1	8	19		1			26
Тема 4. Marketing of Hospitality Services.	15		6		1	8	18		2			26
Разом за змістовим модулем 1	60		22		4	34	60		6			54
Змістовий модуль 2. Організація харчування в готельно-ресторанному бізнесі.												
Тема 5. Food & Beverage Service.	14		4		1	9	15		1			14
Тема 6. Types of Restaurants.	16		6		1	9	15		1			14
Тема 7. Restaurant Management.	15		6		1	8	15		1			14
Тема 8. Dealing with Restaurant Customers, Partners, and Staff.	15		6		1	8	15		1			14
Разом за змістовим модулем 2	60		22		4	34	60		4			56
Усього годин	120		44		8	68	120		10			110

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		
2		

...		
-----	--	--

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p style="text-align: center;">The Structure of Modern Hospitality Industry.</p> <p>Key terms and concepts. The hotel business. The restaurant business. The tourist business. Hospitality through centuries. Modern concept of hospitality. Describing change and consequence. Giving opinions, agreeing, and disagreeing. Asking and answering hypothetical questions. Degrees of comparison. Writing practice: Report writing.</p>	4
2	<p style="text-align: center;">Hotel Management.</p> <p>Dealing with words in context. The structure of the accommodation market. Managing a hotel. Comparing hotel groups. Front office manager. Successful hoteliers. Managerial skills. Being managed and being a manager. Human resources – selecting new staff. Rewarding good performance. Great places to work. Running meetings. Organizing and running a meeting. How to behave in meetings. Writing practice: Meetings – emails, agenda, minutes.</p>	6
3	<p style="text-align: center;">Consumer Behavior in Hospitality Market.</p> <p>Key terms and concepts. Sociocultural aspects of hospitality. Psychological aspects of hospitality. Dynamics of purchase behavior. Review exercises. Presenting a new customer service programme. Customer journey. Quality assurance techniques. Spoken and written complaints. Giving and receiving feedback well.</p>	6
4	<p style="text-align: center;">Marketing of Hospitality Services.</p> <p>Key terms and concepts. Marketing management philosophies. Marketing highlights. Marketing environment of a hospitality company. Review exercises. Turn taking and making your point in a discussion. Briefing and clarifying arrangements. Presenting a hotel entertainment programme. Presenting an eco-friendly policy. Sustainable solutions for green hotels. Writing practice: Presentations.</p>	6
5	<p style="text-align: center;">Food and Beverage Service.</p> <p>The structure of the F & B department. F & B staff. Beverage service. Talking about wine. Food service. Giving information. Explaining and instructing. Word skills: I can describe a range of food; I can talk about diet and cooking; I can describe working conditions. Writing practice: CV, covering letters.</p>	4
6	<p style="text-align: center;">Types of Restaurants.</p> <p>The bar. Food service equipment. Kitchen. The dining room. Traditional restaurants. Restaurants in your country, city. Socializing and networking. Organizing a party. Entertaining and eating out. Travel and holiday idioms. Writing practice: Restaurant policies. Restaurant experiences. Restaurant service quality</p>	6

	assessment.	
7	<p align="center">Restaurant Management.</p> <p>Restaurant marketing. Opening and closing operations. Sanitation and safety. Increasing sales. Standard recipes and costs. Menu pricing. Delivery. Accounting: income statement; balance sheets. Career options. Managing yourself – personal reviews, personal ambitions. Writing practice: Adverts to promote restaurant services.</p>	6
8	<p align="center">Dealing with Restaurant Customers, Partners, and Staff.</p> <p>Customer service. Purchasing and orders. Reservations. Taking orders. Payment. Customer complaints. Dealing with difficult staff. Catering. Corporate hospitality. Cultural differences and business. Writing practice: a short presentation of some advice for visitors to your country (conversation, gift-giving, entertaining). 'Body' idioms. 'Food' idioms. Planning a workshop.</p>	6
	Разом:	44

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		
2		
...		

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Стисла розповідь про структуру сучасної індустрії гостинності. Читання тексту 'Changes in tourism in the last 30 years' і виконання вправ. Лексико-граматичні вправи в бізнес контексті: describing change and consequence; giving opinions, agreeing, and disagreeing; asking and answering hypothetical questions; degrees of comparison. Читання тексту звіту, аналіз структури і змісту, стилістичних особливостей та написання власного за зразком.	9
2	Виконання лексико-граматичних вправ в контексті теми. Підготовка до дискусії про командну роботу і репутацію готелів. Слухання аудіо запису про труднощі роботи, знання та вміння менеджерів. Написання повідомлення на тему: 'Being managed and being a manager'. Читання, переклад і виконання вправ до текстів: 'Great places to work', 'Front office manager'. Бесіда про вміння й особистісні риси менеджера відділу прийому гостей. Ситуації 'Organizing and running a meeting', 'How to behave in meetings'.	9
3	Розповідь про якість готельних, туристичних послуг. Лексичні і комунікативні вправи за змістом прочитаних текстів: 'Quality assurance techniques', 'Customer journey', 'Standards of performance'. Читання тексту і виконання вправ за змістом: 'Analysing the quality of customer service'. Слухання аудіо запису: 'We want you to complain!' Письмові завдання: Dealing with written complaints – letters and emails. Spoken and written complaints. Giving and receiving feedback well.	8

4	Засвоєння маркетингових термінів і словосполучень. Читання і переказ тематичних текстів та виконання вправ за їх змістом. Turn taking and making your point in a discussion. Briefing and clarifying arrangements. Designing a hotel entertainment programme. Presenting an eco-friendly policy. Suggesting sustainable solutions for green hotels. Making presentations. Writing practice: Business plan of a countryside hotel.	8
5	Засвоєння тематичної лексики. Розповідь про обов'язки сомельє. Стислий опис вин та рекомендації для клієнта. Читання і переказ тематичних текстів та виконання вправ за їх змістом. Лексико-граматичні вправи в контексті туризму: Turn taking and making your point in a discussion. Розповідь про умови роботи різних ресторанів, діти, фірмові страви тощо. Writing practice: report writing; emails, agenda, minutes; presentations; first jobs, CVs and key data.	9
6	Засвоєння нової лексики при виконанні вправ на теми: 'Free time: relaxation and leisure', 'Socializing and networking', 'Organizing a party', 'Entertaining and eating out'. Розповідь про організацію розваг у готелі; розваги для дітей на відпочинку. Підготовка денної розважальної програми. Письмова розповідь про враження від ресторану і наданого сервісу та якість обслуговування. Написання статті 'The perfect entertainment worker'. Стилистичні особливості мови туристичних джерел. Travel and holiday idioms.	9
7	Виконання лексико-граматичних вправ на вживання професійної лексики. Підготовка стислого / повного переказу за змістом тематичних текстів. Слухання аудіо запису 'Fam trip to Ethiopia' і виконання завдань. Читання і переклад бухгалтерських документів: звіт про прибутки й витрати, баланс. Узагальнення інформації про ціноутворення в процесі складання меню. Читання, переклад і складання власних рекламних текстів з метою промоції закладу.	8
8	Повторення і узагальнення тематичної лексики під час виконання домашніх вправ. Читання скарг та складання письмових відповідей. Слухання презентації на конференції 'Awareness, access, opportunity'. Письмові стилістичні і граматичні завдання: written recommendations; 'body' idioms, 'food' idioms. Обговорення ситуації 'Planning a workshop'. Підготовка короткої презентації, інформаційної листівки з порадами для гостей до нашої країни.	8
	Разом	68

8. Індивідуальні завдання

Огляд джерел, читання й аналіз інформаційних ресурсів з метою отримання потрібної інформації на обрану тему. Складання плану повідомлення, доповіді, презентації. Вирізнення характерних рис, визначення переваг і недоліків, опис стану і перспектив розвитку, складання висновків за матеріалами огляду. Індивідуальні усні та письмові завдання включають такі теми і ситуації:

1. Making questionnaires on customers' perception of hotels / restaurants.
2. Hotels in Ukraine: features, quality, prices, development and trends.

3. Press review on the current news in hospitality.
4. Getting the best deal.
5. The development of restaurant business in Ukraine.
6. Presenting a personalized product.
7. Online travel and tourism magazines' review.
8. Travel and tourism journals' review.

9. Методи навчання

Вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням» передбачає засвоєння навчального матеріалу на практичних заняттях та в процесі самостійної роботи, призначеної розвивати пізнавальні і творчі здібності, здатність до логічного мислення, висловлювати думку з професійних питань, давати обґрунтування ідеям, а також працювати з інформаційними джерелами в бібліотеці, або в Інтернеті. Навчання має бути зорієнтоване на практичне застосування здобутих знань у сервісній індустрії гостинності.

Методологічною основою навчання ділової іноземної мови за професійним спрямуванням є методи, прийоми і засоби класичної методики викладання іноземних мов у вищих навчальних закладах. Головним методом навчання є комунікативний у поєднанні з елементами інтенсивної методики, зарубіжної методики навчання ділової іноземної мови. У процесі викладання дисципліни використовуються також універсальні методи навчання, які включають:

- пояснення – для розкриття змісту мовних явищ;
- розповідь – для оповідної, описової форми введення теми;
- аналітичний – з метою лексико-граматичного розбору речення чи тексту і виявлення його суттєвих ознак;
- синтетичний – з метою узагальнення змісту тексту чи інформації з різних джерел;
- зіставний – з метою порівняння спільних і відмінних рис рідної та іноземної мов, навчання перекладу та кращого розуміння природи мовних явищ.

У навчальному процесі активізуються всі форми мовленнєвої діяльності: усне мовлення (монологічне і діалогічне, підготовлене і спонтанне), читання, слухання і письмо. У роботі над темою використовується комплекс вправ від простих тренувальних на початковому етапі до репродуктивних і творчих вправ на завершальному етапі роботи.

10. Очікувані результати навчання з дисципліни

Студент магістратури повинен *знати*: особливості усного і письмового ділового мовлення; лінгвістичну і професійну термінологію; лексичні і

синтаксичні особливості туристичних текстів, текстів ділового характеру; цінності і традиції української, англомовної та всіх інших культур.

Вміти: спілкуватися діловою іноземною мовою за професійним спрямуванням; сприймати і передавати зміст повідомлення; розуміти значення слів у контексті, експліцитний та імпліцитний зміст; аналізувати, узагальнювати, коментувати, реферувати тексти; знаходити практичне застосування набутим знанням і вмінням у реальному житті, мати міжкультурну компетентність.

11. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- виконання комплексу вправ на практичному занятті в процесі вивчення теми;
- виконання самостійної домашньої роботи та її перевірка на початку заняття шляхом усного опитування;
- тематичні тести;
- виконання тесту під час першого рубіжного контролю;
- ведення конспекту, в якому занотовується тематична лексика, усталені словосполучення, основний зміст теми, важливі граматичні правила;
- звіти або виступи за змістом виконаних індивідуальних завдань на занятті чи консультації;
- контрольна робота під час другого рубіжного контролю.

Поточний контроль знань здійснюється на кожному практичному занятті.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу та самостійно засвоюють матеріал тем, передбачених програмою.

12. Критерії оцінювання

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

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний (РК 1, РК 2);
- підсумковий (залік у кінці семестру).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний

контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на практичних заняттях та самостійну роботу.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти виконують серію усних вправ. Максимально робота студента на занятті оцінюється в **10 балів**.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
9-10	Оцінюється робота студента, який в повному обсязі володіє навчальним матеріалом: виконує домашнє завдання і доводить на практиці під час його перевірки, що розуміє лексико-граматичний матеріал і володіє ним, вільно і самостійно висловлюється на задану тему чи ситуацію, вірно відповідає на запитання, вміє вірно вживати граматичні знання на практиці, бере активну участь у процесі вивчення нового матеріалу, добре запам'ятовує нову лексику, вміло поєднує логіку та інтуїцію, вміє узагальнювати зміст тексту чи дискусії, робити висновки, висловлювати власну думку, добре працює в парі/групі/команді, усвідомлює важливість і подальше застосування навичок спілкування діловою іноземною мовою.
7-8	Оцінюється робота студента, який добре володіє навчальним матеріалом, але допускає окремі неістотні неточності та незначні помилки, виявляє меншу активність і наполегливість для досягнення практичних цілей.
5-6	Оцінюється робота студента, який посередньо володіє навчальним матеріалом, поверхово, іноді не виконує домашнє завдання в повному обсязі, допускає помилки, байдуже ставиться до оцінки своєї роботи, потребує постійної уваги і спонукання його до участі в роботі.
3-4	Оцінюється робота студента, який не володіє усним мовленням, допускає багато помилок під час читання і перекладу, часто не виконує домашнє завдання, недостатньо знає граматичні правила, виявляє мало працелюбності і наполегливості для вивчення мови.
1-2	Оцінюється робота студента, який є пасивним на занятті, не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не виконує домашніх завдань, не розуміє змісту поставлених питань та практичних завдань, не дуже добре працює в парі/групі/команді, лише іноді проявляє активність.

Семестр включає 2 змістових модулі. Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Під час контролю в кінці першої половини семестру, що дорівнює першому змістовому модулю, враховуються такі види робіт: активність роботи студента на практичному занятті оцінюється до 10 балів; тестування за 100 бальною шкалою. Результатом першого рубіжного контролю є середній бал підсумкової оцінки 11 практичних занять і тесту.

Другий змістовий модуль складається з 11 практичних занять, що оцінюються до 10 балів за кожне та контрольної роботи, що оцінюється за 100 бальною шкалою. Підсумковою оцінкою за роботу на практичних заняттях є середній бал, помножений на десять. Результатом другого рубіжного контролю є середній бал двох показників – роботи на практичних заняттях і контрольної роботи.

Підсумковий контроль у формі заліку визначається як середній показник результатів за перший та другий змістові модулі.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
85-89	B	добре	
75-84	C		
70-74	D	задовільно	
60-69	E		
35 -59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки *'Reading and Speaking Practice for Students of Tourism and Hospitality Industry* до самостійної роботи з дисципліни *Ділова іноземна мова за професійним спрямуванням* усіх форм навчання / Укл.: к. філол. н., доцент Василенко Г.В. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2017. – 38 с.
2. Методичні вказівки до самостійної роботи з ділової іноземної мови за професійним спрямуванням для студентів усіх форм навчання на тему: *Food, culture and tourism* / Укл.: к. філол. н., доцент Г.В. Василенко – Запоріжжя: ЗНТУ, 2018. – 38 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з ділової іноземної мови для студентів усіх форм навчання / Укл.: к. філол. н., доцент Г.В. Василенко. – Запоріжжя: ЗНТУ, 2019. – 26 с.
4. Методичні вказівки до самостійної роботи з ділової іноземної мови за професійним спрямуванням та іноземної мови в міжнародному спілкуванні для студентів усіх форм навчання на тему: *Ukraine as a Tourist Destination* / Укл.: к. філол. н., доцент Г.В. Василенко. – Запоріжжя: НУЗП, 2020. – 30 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Business Grammar and Vocabulary. New Edition / Michael Duckworth. – Oxford University Press, 2014. – 232 p.
2. Oxford English for Careers. Tourism 3 / Walker Robin and Harding Keith. – Oxford University Press, 2017. – 144 p.
3. Oxford English for Careers. Tourism 3. Teacher's Resource Book / Walker Robin and Harding Keith. – Oxford University Press, 2017. – 95 p.
4. Food Service Industries / Virginia Evans – Jenny Dooley – Ryan Hallum. – Express Publishing, 2014. – 42 p.
5. Михайлов Н.Н. Английский язык: гостиничный, ресторанный и туристический бизнес. = English: Hotel, Restaurant and Tourist Business: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 160 с.

Допоміжна

6. Active Grammar with Answers. Level 3 / Lloyd Mark and Jeremy Day. Series editor: Penny Ur. – Cambridge University Press, 2011. – 216 p.
7. Cambridge Academic English. An Integrated Skills Course for EAP. Student's Book. Intermediate / Craig Thaine. – Cambridge University Press, 2012. – 176 p.
8. Check your English vocabulary for Leisure, Travel and Tourism / Rawdon Wyatt. – London: A & C Black Publishers Ltd, 2007. – 81 p.
9. English for Restaurant Workers / Renee Talalla. – Compass Publishing, 2012. – 95 p.
10. English Vocabulary in Use. Advanced / McCarthy Michael, O'Dell Felicity. – Cambridge University Press, 2009. – 315 p.
11. English Collocations in Use. Advanced / McCarthy Michael, O'Dell Felicity. – Cambridge University Press, 2008. – 188 p.
12. Gairns Ruth and Redman Stuart. Oxford Word Skills. Advanced. Learn and practise English vocabulary. – Oxford University Press, 2010. – 256 p.
13. Muscull, Bill. Business Vocabulary in Use. Advanced. – Cambridge University Press, 2017. – 134 McCarthy Michael, McCarten Jeannem Clarc David, Clarc Rachel. Grammar for Business. – Cambridge University Press, 2009. – 272 p.
14. Oxford Collocations Dictionary for Students of English. – Oxford University Press, 2008. – 898 p.
15. Vince Michael. Macmillan English Grammar in Context. Advanced with key. – Macmillan, 2008. – 240 p.
16. Воробьева С.А. Английский деловой язык для ресторанного бизнеса. – М.: Филоматис, 2006. – 272 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Walker Robin and Harding Keith. Tourism 3. Oxford English for Careers. – Oxford University Press, 2017. – 144 p. + Tourism 3 Class CD.
2. Lloyd Mark and Jeremy Day. Series editor: Penny Ur. Active Grammar with answers. Level 3. – Cambridge University Press, 2011 with CD ROM.
3. McCarthy Michael, O'Dell Felicity. English Vocabulary in Use. Advanced. – Cambridge University Press, 2009. – 315 p. + CD ROM.
4. https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:AH+Eng_CD101+2020_T1/about
5. https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:AH+ENG_B101+2020_T1/about
6. <http://elt.heinle.com>
7. www.cengage.com
8. www.oup.com/elt
9. www.oup.com/elt/oefc
10. www.cambridge.org
11. www.pearsonlongman.com/exams
12. www.cambridge.org/elt/academicenglish
13. www.elt.heinle.com/pathways