МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра іноземних мов професійного спілкування

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного університету д.ю.н., професор

_____ Костянтин ГРОМОВЕНКО

«29» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ

Галузь знань J2 «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Назва освітньої програми Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти другий (магістерський) рівень

Одеса - 2025 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри іноземних мов професійного спілкування протокол № 1 від 29.08 2025 року.

Розробники і викладачі *(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)*	**Контактний тел.**	**E-mail**
Доцент кафедри іноземних мов професійного спілкування, доктор філософії **Громовенко Вікторія Володимирівна**	068-761-82-46	Gromovenko.Viktorya@ukr.net

Завідувач кафедри
іноземних мов професійного спілкування
д.пед.н, професор _____ Наталя ГОЛУБЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент _____ Оксана ДИШКАНТЮК

Узгоджено
Начальник навчального відділу _____ Лілія САЄНКО

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><th rowspan="2">Найменування показників</th><th rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</th><th colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</th></tr>
<tr><th>денна форма навчання</th><th>заочна форма навчання</th></tr>
<tr><td rowspan="11">Кількість кредитів – 6

Загальна кількість годин – 180</td><td>Галузь - J Транспорт та послуги</td><td colspan="2">обов'язкова</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Спеціальність – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td colspan="2">1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>26 год.</td><td>10 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>26 год.</td><td>10 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Мова навчання – українська</td><td rowspan="11">Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень</td><td colspan="2">Самостійна робота та індивідуальні завдання</td></tr>
<tr><td>128 год.</td><td>160 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:</td></tr>
<tr><td>екзамен</td><td>екзамен</td></tr>
</table>

У процесі реалізації програми дисципліни **«Професійна комунікація іноземною мовою»** формуються наступні компетентності з передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність.

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК).

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Навчальна дисципліна **«Професійна комунікація іноземною мовою»** забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН),** передбачених освітньою програмою:

2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

7.Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Кар'єра та кар'єрні можливості в готельно-ресторанній справі
Тема 2. Основні види професій у сфері ГРС
Тема 3. Найвідоміші світові готельно-ресторанні компанії
Тема 4. Інновації в готельно-ресторанній справі
Тема 5. Етична та естетична культура фахівця ГРС
Тема 6. Розваги та корпоративне дозвілля
Тема 7. Маркетинг у сфері ГРС. Планування готельно-ресторанного бізнесу.
Тема 8. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Вирішення робочих конфліктів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Кар'єра та кар'єрні можливості в готельно-ресторанній справі	24	4	4	16	22	1	1	20
Тема 2. Основні види професій у сфері ГРС	24	4	4	16	22	1	1	20
Тема 3. Найвідоміші світові готельно-ресторанні компанії	24	4	4	16	22	1	1	20
Тема 4. Інновації в готельно-ресторанній справі	24	4	4	16	22	1	1	20
Тема 5. Етична та естетична культура фахівця ГРС	24	4	4	16	22	1	1	20
Тема 6. Розваги та корпоративне дозвілля	20	2	2	16	22	1	1	20
Тема 7. Маркетинг у сфері ГРС. Планування готельно-ресторанного бізнесу.	20	2	2	16	24	2	2	20
Тема 8. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Вирішення робочих конфліктів.	20	2	2	16	24	2	2	20
Усього годин	180	26	26	128	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	**Тема 1. Кар'єра та кар'єрні можливості у сфері гостинності** Обговорення професійного зростання, шляхів розвитку кар'єри, необхідних компетентностей та soft skills фахівця готельно-ресторанної справи.	4	1
2	**Тема 2. Основні професії у сфері готельно-ресторанного бізнесу** Знайомство з основними посадами та обов'язками персоналу закладів гостинності. Аналіз професійних вимог, робочих ситуацій та комунікації в команді.	4	1
3	**Тема 3. Найвідоміші світові готельно-ресторанні компанії** Дослідження історії, стандартів обслуговування та корпоративних цінностей провідних міжнародних брендів. Порівняння світових і національних практик гостинності.	4	1
4	**Тема 4. Інновації у готельно-ресторанній справі** Обговорення сучасних технологій у сфері гостинності — цифровізація, автоматизація процесів, використання штучного інтелекту, екологічні рішення.	4	1
5	**Тема 5. Етична та естетична культура фахівця готельно-ресторанної справи** Вивчення норм професійної етики, правил поведінки з гостями, корпоративного дрес-коду та культури спілкування у сфері сервісу.	4	1
6	**Тема 6. Розваги та корпоративне дозвілля в індустрії гостинності** Ознайомлення з організацією дозвілля гостей, анімаційними програмами, корпоративними заходами та видами відпочинку у готельно-ресторанному бізнесі.	2	1
7	**Тема 7. Маркетинг і планування у готельно-ресторанному бізнесі** Аналіз маркетингових стратегій закладів гостинності, ролі реклами, PR і просування в соціальних мережах. Основи планування готельно-ресторанного бізнесу.	2	2
8	**Тема 8. Менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі та вирішення робочих конфліктів** Розгляд принципів ефективного управління персоналом, стилів лідерства, методів мотивації та комунікації в команді. Практичні підходи до вирішення конфліктних ситуацій у сфері гостинності.	2	2
	Всього	26	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Професійна комунікація іноземною мовою» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Види розміщення	16	20
2	Тема 2. Об'єкти та послуги готелю	16	20
3	Тема 3. Ресторанні послуги	16	20
4	Тема 4. Робота зі скаргами клієнтів	16	20
5	Тема 5. Бізнес-конференції	16	20
6	Тема 6. Туроператори України	16	20
7	Тема 7. Найвідоміші світові туроператори. Світові готельні мережі.	16	20
8	Тема 8. Найвідоміші світові ресторани. Перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні.	16	20
	Всього	**128**	**160**

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	**50%**	**100%**
підсумковий контроль	**50%**	

Методи діагностики знань (контролю)	**фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв`язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен**

Питання до екзамену

Тема 1. Кар'єра та кар'єрні можливості у сфері гостинності

1. Розкрийте етапи формування професійної кар'єри у готельно-ресторанному бізнесі.
2. Які професійні та особистісні якості сприяють успішному кар'єрному зростанню в індустрії гостинності?

3. Поясніть, як система стажувань і корпоративного навчання впливає на розвиток кар'єри працівників.

Тема 2. Основні професії у сфері готельно-ресторанного бізнесу

4. Назвіть основні посади у структурі готелю та ресторану та охарактеризуйте їхні функціональні обов'язки.
5. Які комунікативні навички є ключовими для успішної роботи працівника служби прийому, офіціанта, адміністратора?
6. Охарактеризуйте взаємозв'язок між професійною компетентністю персоналу та якістю сервісу.

Тема 3. Найвідоміші світові готельно-ресторанні компанії

7. Назвіть кілька провідних світових готельних або ресторанних мереж та охарактеризуйте їхні стандарти гостинності.
8. Які особливості корпоративної культури відрізняють міжнародні бренди від національних підприємств?
9. Поясніть роль франчайзингу у розвитку світових готельно-ресторанних компаній.

Тема 4. Інновації у готельно-ресторанній справі

10. Охарактеризуйте основні напрями інновацій у сфері гостинності (цифрові технології, автоматизація, sustainability).
11. Як штучний інтелект і HR-аналітика змінюють управління сервісом у сучасних закладах гостинності?
12. Яке значення мають екологічні та енергоефективні технології для конкурентоспроможності підприємств гостинності?

Тема 5. Етична та естетична культура фахівця готельно-ресторанної справи

13. Визначте основні принципи професійної етики у сфері гостинності.
14. Яку роль відіграють естетика, зовнішній вигляд і поведінкові стандарти працівників у сприйнятті сервісу гостями?
15. Наведіть приклади типових етичних дилем у сфері обслуговування та можливих способів їх вирішення.

Тема 6. Розваги та корпоративне дозвілля в індустрії гостинності

16. Які види розважальних послуг найчастіше пропонують сучасні готелі та ресторани?
17. Поясніть роль корпоративних заходів у формуванні командного духу та лояльності персоналу.
18. Як правильно організувати дозвілля гостей з урахуванням їхніх культурних та вікових особливостей?

Тема 7. Маркетинг і планування у готельно-ресторанному бізнесі

19. Визначте складові маркетингової стратегії закладу гостинності.
20. Як соціальні мережі впливають на імідж готелю чи ресторану?
21. Охарактеризуйте основні етапи планування відкриття нового ресторану або готелю.

Тема 8. Менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі та вирішення робочих конфліктів

22. Які функції менеджера у закладах гостинності є визначальними для ефективної роботи колективу?
23. Охарактеризуйте стилі лідерства, що найбільш ефективні у сфері сервісу.
24. Наведіть приклади типових конфліктних ситуацій у готельно-ресторанному бізнесі та способів їх вирішення.
25. Як емоційний інтелект менеджера впливає на атмосферу в команді та рівень сервісу?

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	**Планові терміни виконання**	**Форми контролю та звітності**	**Максимальний відсоток оцінювання**
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	**30**
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР[1], перевірка конспектів навчальних текстів тощо	**10**
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч.підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	**10**
Разом балів за поточний контроль			**50**
Підсумковий контроль екзамен			**50**
Загальний результат оцінювання			**100**

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою *(«2», «3», «4», «5»)*, з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН
(максимум 50 балів)

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ
(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» A - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» B - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» C - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях

та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. ДОТРИМАННЯ ВИМОГ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Викладання та засвоєння навчальної дисципліни передбачає неухильне дотримання вимог академічної доброчесності, яка регулюється Законом України "Про освіту" (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004), «Методичними рекомендаціями для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності» (Лист МОН № 1/9-650 від 23.10.18 року), іншими нормативними документами. Зокрема, основні засади дотримання академічної доброчесності визначено у «Положенні про академічну доброчесність у Міжнародному гуманітарному університеті», «Кодексі академічної доброчесності Міжнародного гуманітарного університету» та «Інструкції щодо процедури технічної перевірки на наявність текстових запозичень (академічного плагіату)», затвердженої наказом МГУ від 03.05.2024 р., № 708а.

Відповідно до ст.42 Закону України "Про освіту" академічна доброчесність - це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Огреніч М.А., Мар'янко Я.Г., Зайцева О.Ю. Business English: навч.посібн. Одеса: Одеська державна академія будівництва та архітектури, 2023. – 170 с.
2. Смірнова Є.С., Михайлова Н.О. English for Tourism and Catering. Київ, 2018. – 206 с.
3. English for Tourism. Навчальний посібник, ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Іноземної філології та перекладу / Д. В. Фурт. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2018. – 216 с.
4. Evans V., Dooley J., Garza V. Tourism. Express Publishing, 2021. – 115 p.
5. Jones L. Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. Student's Book. Cambridge University Press, 2008. – 124 p.
6. Scott T, Buckingham A. "At Your Service. English for the Travel and Tourist Industry". Oxford University Press, 2019. – 97 p.
7. Walker R., Harding Tourism. Oxford University Press, 2018. – 145 p.
8. Wood N. Tourism and Catering. Workshop. Oxford University Press, 2020. – 42 p.

Допоміжна

1. Harding K., Henderson P. High Season & Tourist Industry. Oxford University Press, 2019. – 176 p.
2. Stott T., Holt R. First Class. English for Tourism. Oxford University Press, 2016. – 215p.
3. Strutt P. English for international Tourism. Edinbugh: Longman, 2017. – 145 с.
4. Virginia E. Career Paths. Tourism. Berkshire: Express Publishing, 2011. – 139 p.