

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б / ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
педагогічних технологій

та освіти впродовж життя

30 серпня 2023 р., протокол № 11

Голова Вченої ради

Оксана ЧЕРНИШ



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Іноземна мова»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет педагогічних технологій та освіти впродовж життя
кафедра педагогічних технологій та мовної підготовки

Схвалено на засіданні кафедри
педагогічних технологій та мовної
підготовки

28 серпня 2023 р., протокол № 11

В.о. завідувача кафедри

Ірина ГАЙДАЙ

Розробники: старший викладач кафедри іноземних мов Світлана
КУХАРЬОНОК, асистент кафедри іноземних мов Марина ДАВИДОВИЧ,
викладач кафедри педагогічних технологій та мовної підготовки
Катерина ПАРНУС

Житомир
2023 – 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 6	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	нормативна (нормативна, за вибором)	
Модулів – 4	241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		3-й	
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
		5-й, 6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних 3 самостійної роботи – 3 заочної форми навчання: аудиторних __ самостійної роботи – __ (__ год)	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		__ год.	__ год.
		Практичні	
		__ год.	__ год.
		Лабораторні	
		96 год.	__ год.
		Самостійна робота	
84 год.	__ год.		
		Вид контролю: залік, екзамен	

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

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи;

для заочної форми навчання – __ % аудиторних занять, __ % самостійної та індивідуальної роботи.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування необхідної комунікативної спроможності у сферах професійного та ситуативного спілкування в усній і письмовій формах.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

– оволодіння знаннями та вміннями, що у подальшому навчанні дозволять на високому рівні здійснювати переклад неадаптованої літератури;

– вивчення нового лексико-граматичного матеріалу, необхідного для ділового спілкування; розвиток соціокультурної компетенції;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 3

- набуття навичок практичного володіння іноземною мовою в різних видах мовленнєвої діяльності;
- одержання новітньої фахової інформації через іноземні джерела;
- користування усним монологічним та діалогічним мовленням у межах побутової, суспільно-політичної та загальноекономічної літератури рідною та іноземною мовами.

Результатом вивчення дисципліни є набуття студентами таких **компетенцій**:

знання: основну лексику в межах тематики, граматичний мінімум (в межах програми), основну термінологію з актуальних тем (при цьому вживаючи спеціальну лексику та термінологію в межах модулів);

уміння: здійснювати переклад тематичних матеріалів англійською мовою та переклад українською мовою, читати та розуміти тексти англійською мовою, сприймати інформацію на слух, проводити обговорення, дискусії та презентацій з актуальних тем.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

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

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

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

РН 08. Застосувати 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.

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

3. Програма навчальної дисципліни

Module 9. HOTELS AND THEIR MAIN COMPONENTS

Topic 9.1. Hotels and their main types

Topic 9.2. Functions of the hotel and their structure

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 4

Topic 9.3. Hotel amenities

Topic 9.4. The staff of a hotel and careers

Topic 9.5. Family-friendly lodging

Topic 9.6. The development of hospitality

Грамотичний матеріал з модуля 9

9.1. The Present Simple Tense.

9.2. The Past Simple Tense.

9.3. The Future Simple Tense.

9.4. Розділи для самостійного вивчення: To be, To have; There is, There are;

Types of questions; Articles; Plural form; Possessive case.

9.5. The Present Continuous Tense.

9.6. The Past Continuous Tense.

9.7. The Future Continuous Tense.

9.8. Розділи для самостійного вивчення: Irregular verbs.

9.9. The Present Perfect Tense.

9.10. The Past Perfect Tense.

9.11. The Future Perfect Tense.

9.12. Розділи для самостійного вивчення: Numerals.

9.13. The Future-in-the-Past Simple Tense.

9.14. The Future-in-the-Past Continuous Tense.

9.15. The Future-in-the-Past Perfect Tense.

9.16. Розділи для самостійного вивчення: Adjectives, Adverbs and pronouns;

Degrees of comparison.

Module 10. AT THE HOTEL

Topic 10.1. Hotel facilities and services

Topic 10.2. Valet service

Topic 10.3. The guest room

Topic 10.4. Taking a reservation

Topic 10.5. Checking in/out

Topic 10.6. Dealing with guests. Problems the customers may have at a hotel.

Satisfying the customers' complaints.

Грамотичний матеріал з модуля 10

10.1. Passive Simple.

10.2. Passive Continuous.

10.3. Passive Perfect.

10.4. Розділи для самостійного вивчення: Past participle, Pronouns.

10.5. The Present Perfect Continuous Tense.

10.6. The Past Perfect Continuous Tense.

10.7. Розділи для самостійного вивчення: The Present Continuous Tense, The Past Continuous Tense.

10.8. Indirect Speech.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 5

10.9. Indirect Questions.

10.10. Розділи для самостійного вивчення: Indirect Command.

10.11. Sequence of Tenses.

10.12. Розділи для самостійного вивчення: The Past Perfect Tense, The Future-in-the-Past Simple Tense.

Module 11. AT THE RESTAURANT

Topic 11.1. Meet the restaurant staff

Topic 11.2. Eating at a hotel

Topic 11.3. Taking a reservation

Topic 11.4. Breakfast service

Topic 11.5. At the bar

Topic 11.6. Meet the kitchen staff

Topic 11.7. Food service equipment and preparations

Граматичний матеріал з модуля 11

11.1. Simple Tenses.

11.2. Continuous Tenses.

11.3. Perfect Tenses.

11.4. Розділи для самостійного вивчення: Perfect Continuous Tenses.

11.6. Умовний спосіб після “I wish”.

11.7. Розділи для самостійного вивчення: Some, Any, No, Every та їхні похідні.

11.8. Змішані умовні речення II і III типу.

11.9. Indirect Statements.

11.10. Indirect Commands.

11.11. Розділи для самостійного вивчення: Much, Many, (a) little, (a) few.

11.12. Модальні дієслова Can, May, Must.

11.13. Розділи для самостійного вивчення: Infinitive.

Module 12. HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Topic 12.1. The structure of the modern hospitality industry

Topic 12.2. The hotel business

Topic 12.3. The restaurant business

Topic 12.4. Improving the quality of hotels and restaurants

Topic 12.5. Diversity in the hotel and restaurant business

Topic 12.6. Marketing and promotion in hospitality

Граматичний матеріал з модуля 12

12.1. Умовні речення.

12.2. Розділи для самостійного вивчення: Gerund.

12.3. Умовний спосіб після “I wish”.

12.4. Розділи для самостійного вивчення: Gerund, Participles.

12.5. Змішані умовні речення II і III типу.

12.6. Розділи для самостійного вивчення: Complex Object, Complex Subject

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 6

12.7. Модальні дієслова Can, May, Must.

12.8. Еквіваленти модальних дієслів.

12.9. Розділи для самостійного вивчення: Modal Verbs.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовий модуль 9. HOTELS AND THEIR MAIN COMPONENTS								
Тема 1. Hotels and their main types	8	0	4	4				
Тема 2. Functions of the hotel and their structure	7	0	4	3				
Тема 3. Hotels amenities	8	0	4	4				
Тема 4. The staff of a hotel and careers	8	0	4	4				
Тема 5. Family-friendly lodging	7	0	4	3				
Тема 6. The development of hospitality	7	0	4	3				
Разом за змістовий модуль 1	45	0	24	21				
Змістовий модуль 10. AT THE HOTEL								
Тема 1. Hotel facilities and services	7	0	4	3				
Тема 2. Valet service	7	0	4	3				
Тема 3. The guest room	7	0	4	3				
Тема 4. Taking a reservation	8	0	4	4				
Тема 5. Checking in/out	8	0	4	4				
Тема 6. Dealing with guests. Problems the customers may have at a hotel. Satisfying the customers' complaints.	8	0	4	4				
Разом за змістовий модуль 2	45	0	24	21				
Змістовий модуль 11. AT THE RESTAURANT								
Тема 1. Meet the restaurant staff	8	0	4	4				
Тема 2. Eating at a hotel	7	0	4	3				
Тема 3. Taking a reservation	8	0	4	4				
Тема 4. Breakfast service	6	0	2	4				
Тема 5. At the bar	7	0	4	3				
Тема 6. Meet the kitchen staff	8	0	4	4				
Тема 7. Food service equipment and preparations	7	0	4	3				
Разом за змістовий модуль 3	51	0	26	25				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 7

Змістовий модуль 12. HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS								
Тема 1. The structure of the modern hospitality industry	7	0	4	3				
Тема 2. The hotel business	7	0	4	3				
Тема 3. The restaurant business	7	0	4	3				
Тема 4. Improving the quality of hotels and restaurants	6	0	4	2				
Тема 5. Diversity in the hotel and restaurant business	4	0	2	2				
Тема 6. Marketing and promotion in hospitality	8	0	4	4				
<i>Разом за змістовий модуль 4</i>	39	0	22	17				
ВСЬОГО	180	0	96	84				

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 8

5. Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Hotels and their main types	4	
2	Тема 2. Functions of the hotel and their structure	4	
3	Тема 3. Hotel amenities	4	
4	Тема 4. The staff of a hotel and careers	4	
5	Тема 5. Family-friendly lodging	4	
6	Тема 6. The development of hospitality	4	
7	Тема 7. Hotel facilities and services	4	
8	Тема 8. Valet service	4	
9	Тема 9. The guest room	4	
10	Тема 10. Taking a reservation	4	
11	Тема 11. Checking in/out	4	
12	Тема 12. Dealing with guests. Problems the customers may have at a hotel. Satisfying the customers' complaints.	4	
13	Тема 13. Meet the restaurant staff	4	
14	Тема 14. Eating at a hotel	4	
15	Тема 15. Taking a reservation	4	
16	Тема 16. Breakfast service	2	
17	Тема 17. At the bar	4	
18	Тема 18. Meet the kitchen staff	4	
19	Тема 19. Food service equipment and preparations	4	
20	Тема 20. The structure of the modern hospitality industry	4	
21	Тема 21. The hotel business	4	
22	Тема 22. The restaurant business	4	
23	Тема 23. Improving the quality of hotels and restaurants	4	
24	Тема 24. Diversity in the hotel and restaurant business	2	
25	Тема 25. Marketing and promotion in hospitality	4	
РАЗОМ		96	

6. Завдання для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Hotels and their main types	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ППІ2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 9

2.	Тема 2. Functions of the hotel and their structure	3
3.	Тема 3. Hotel amenities	4
4.	Тема 4. The staff of a hotel and careers	4
5.	Тема 5. Family-friendly lodging	3
6.	Тема 6. The development of hospitality	3
7.	Тема 7. Hotel facilities and services	3
8.	Тема 8. Valet service	3
9.	Тема 9. The guest room	3
10.	Тема 10. Taking a reservation	4
11.	Тема 11. Checking in/out	4
12.	Тема 12. Dealing with guests. Problems the customers may have at a hotel. Satisfying the customers' complaints.	4
13.	Тема 13. Meet the restaurant staff	4
14.	Тема 14. Eating at a hotel	3
15.	Тема 15. Taking a reservation	4
16.	Тема 16. Breakfast service	4
17.	Тема 17. At the bar	3
18.	Тема 18. Meet the kitchen staff	4
19.	Тема 19. Food service equipment and preparations	3
20.	Тема 20. The structure of the modern hospitality industry	3
21.	Тема 21. The hotel business	3
22.	Тема 22. The restaurant business	3
23.	Тема 23. Improving the quality of hotels and restaurants	2
24.	Тема 24. Diversity in the hotel and restaurant business	2
25.	Тема 25. Marketing and promotion in hospitality	4
РАЗОМ		84

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання є однією з форм навчального процесу, що передбачає створення умов для найповнішої реалізації творчості можливостей студентів і має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти можуть одержати в процесі вивчення курсу даної дисципліни, а також застосування цих знань на практиці.

8. Методи навчання

Для вивчення курсу використовуються методи навчання такі, як: способи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 10

спільної праці викладача та студента, за допомогою яких викладач надає студенту можливість отримати певні знання, інформацію, сприяє розвитку навичок та вмінь, здібностей, що необхідні майбутньому фахівцю.

Основними методами навчання є:

– викладання матеріалу на практичних заняттях за темами, що наведені у програмі навчальної дисципліни;

– пояснення як послідовне логічне викладання складних питань, правил.

– метод обговорення матеріалу, що вивчається. Обговорення здійснюється у формі практичних занять та бесід у вільний від аудиторних занять час. Під час проведення практичного заняття з найбільш актуальних проблем курсу з метою більш якісного засвоєння учбового матеріалу використовуються дискусія та проблемна ситуація;

– метод вправ, який включає в себе вирішення завдань, що наведені у методичних рекомендаціях до вивчення курсу з кожної теми, аналіз конкретних ситуацій з використанням фактичного матеріалу, який готується як викладачем, так і студентами самостійно. Виконання вправ може здійснюватися як індивідуально кожним студентом під контролем викладача або самостійно, так і у формі виконання завдань групою у час відведений на аудиторні практичні заняття;

– самостійна робота студента, яка включає роботу з літературними джерелами з дисципліни; виконання практичних домашніх завдань та вправ; виконання індивідуальних завдань, а саме написання рефератів, есе, аналіз конкретної ситуації, складання конспектів-схем, підготовка доповідей з подальшим обговоренням за тематикою, що наведена у методичних рекомендаціях щодо вивчення курсу.

9. Методи контролю

Проміжний контроль самостійної роботи студентів

Проміжний контроль з навчальної дисципліни “Іноземна мова (англійська)” включає оцінювання результатів самостійного вивчення теоретичного та практичного матеріалу.

Кожен студент денної форми навчання повинен виконати 4 модульні контрольні роботи протягом 5-6 семестру.

Студент може бути допущений до екзаменаційної роботи, якщо він має позитивні оцінки за підсумками кожного з кредитних модулів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ППЗ.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 11

10. Розподіл балів

Поточне тестування та самостійна робота			ПМК	Сума
Змістовий модуль 1			70	100
T1	T2	T3		
10	10	10		
Змістовий модуль 2			70	100
T1	T2	T3		
10	10	10		

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Залік	Бали
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F		Не зараховано	0-34

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ППІ2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 12

11. Рекомендована література

Основна література

1. Н. П. Плахотнюк, С. С. Кухарьонюк Hotel and Restaurant Business: навч. посібник – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2022. – 120 с.
2. David Cotton, David Falvey, Simon Kent “Market Leader Intermediate”, 3rd edition Course Book. – Longman, 2010. – 176 p.
3. Evans V., Dooley J., Garza V. Career Paths: Hotels & Catering. – Express Publishing, 2012 – 117 p.
4. John Rogers “Market Leader Intermediate”, 3rd edition, Business English Practice File. – Pearson Longman, 2010. – 96 p.

Допоміжна література

1. Evans Virginia, Dooley Jenny New Round-Up 5. – England, Harlow: Pearson Longman, 2014. – 256 p.
2. Lawrence J. Zwier, Nigel Caplan. Everyday English for Hospitality Professionals. – Compass Publishing Inc, 2007. – 88 p.
3. Mol H. English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies. – Garnet Education, 2008. – 132 p.
4. Murphy R. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 2011. – 328 p.
5. O’Hara F. Be My Guest: English for the Hotel Industry. Student’s Book. – Cambridge University Press, 2004. – 112 p.
6. Seymour M. Hotel & Hospitality English. English for Work. – Collins, 2012. – 160 p.
7. Soars John and Liz New Headway English Course Intermediate. – Oxford University Press, 1999. - 160 p.
8. Stott T. Highly Recommended English for the Hotel and Catering Industry. Student’s Book. New Edition. – Oxford University Press, 2010. – 112 p.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-21.07- 05.01/071.00.1/Б/ ПП2.11-2023
	Екземпляр № 1	Арк 13 / 13

Інтернет ресурси

1. 2022 Top Hospitality Industry Trends [online] – Режим доступу: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry-trends>
2. ABBYY Lingvo Live [online] – Режим доступу: <http://www.lingvo.ua/>
3. BBC Learning English [online] – Режим доступу: <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
4. BBC News. Hospitality Industry [online] – Режим доступу: <https://www.bbc.com/news/topics/cldyk3vn979t/hospitality-industry>
5. Hospitality Industry: All Your Questions Answered [online] – Режим доступу: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry>
6. Longman Dictionary of Contemporary English [online] – Режим доступу: <http://www.ldoceonline.com/>
7. The Ultimate Guide to the Hospitality Industry [online] – Режим доступу: <https://hoteltechreport.com/news/hospitality-industry-guide>
8. Thesaurus Online Dictionary [online] – Режим доступу: <https://www.thesaurus.com/>

*Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про індексацію структурних підрозділів Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

*** Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).