

2 ГРС-6/24

ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ  
Кафедра міжнародних комунікацій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Декан факультету туризму та  
міжнародних комунікацій  
Наталія ГАБЧАК  
« 24 » 2025 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ІНОЗЕМНА МОВА (за професійним спрямуванням)  
(англійська, німецька)

|                     |                                |
|---------------------|--------------------------------|
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень  |
| Галузь знань        | 24 Сфера обслуговування        |
| Спеціальність       | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Освітня програма    | Готельно-ресторанна справа     |
| Статус дисципліни   | обов'язкова                    |
| Мова навчання       | англійська, німецька           |

Робоча програма навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

**Розробники:** доц., к. філол.н Жовтані Р.Я.,  
доц., к. філол. н.Зимомря О.М.,  
Голомідова Л.В., старший викладач,  
Данилюк В.О., старший викладач,  
Коваль Л.О., старший викладач,  
Руснак В.І., старший викладач.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри міжнародних комунікацій  
протокол № 1 від «28» серпня 2025 р.

Завідувач кафедри  Руслана ЖОВТАНІ

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій  
протокол № 1 від «28» серпня 2025 р.

Голова науково-методичної комісії  Ганна МАШКА

©Голомідова Л.В., Данилюк В.О.,Жовтані Р.Я.,  
Зимомря О.М., Коваль Л.О.,РуснакВ.І, 2025р.

© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2025р.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Найменування<br>показників                                                                                                                                                                                 | Розподіл годин за навчальним планом |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                            | Денна форма<br>навчання             | Заочна форма<br>навчання |
| Кількість кредитів ЄКТС –6,5                                                                                                                                                                               | Рік підготовки:                     |                          |
| Загальна кількість годин – 195                                                                                                                                                                             | <b>2-й</b>                          | <b>2-й</b>               |
| Кількість модулів –4                                                                                                                                                                                       | Семестр:                            |                          |
| Тижневих годин<br>для денної форми навчання:<br><b>3-й семестр:</b><br>аудиторних –3,5<br>самостійної роботи студента– 3,3<br><b>4-й семестр:</b><br>аудиторних – 2,6<br>самостійної роботи студента – 2,4 | <b>3, 4 - й</b>                     | <b>3, 4 -й</b>           |
|                                                                                                                                                                                                            | Лекції:                             |                          |
|                                                                                                                                                                                                            | -                                   | -                        |
|                                                                                                                                                                                                            | Практичні (семінарські):            |                          |
|                                                                                                                                                                                                            | <b>96</b>                           | <b>28</b>                |
| Вид підсумкового контролю:<br>3-й семестр – залік<br>4-й семестр –іспит                                                                                                                                    | Лабораторні:                        |                          |
|                                                                                                                                                                                                            | -                                   | -                        |
| Форма підсумкового контролю: усна                                                                                                                                                                          | Самостійна робота:                  |                          |
|                                                                                                                                                                                                            | <b>99</b>                           | <b>167</b>               |

## 2. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є опанування здобувачами такого рівня знань, обсягу вмінь і такої компетенції, які б дозволяли самостійно читати оригінальну наукову літературу, а також літературу за фахом; виділяти в ній необхідну інформацію і застосовувати її для науково-виробничих потреб. Для отримання ступеня бакалавра, разом із усіма іншими професійними вміннями, здобувач повинен бути здатним ефективно спілкуватися іноземною мовою (англійською, німецькою, французькою) у професійному середовищі.

**Предметом** вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» є основні фонетичні, лексичні, граматичні, стилістичні аспекти сучасної іноземної мови, яка вивчається, в контексті професійного спрямування здобувачів.

### **Основні завдання:**

- **обговорювати** навчальні та пов'язані зі спеціалізацією питання, для того щоб досягти порозуміння зі співрозмовником;
- **готувати публічні виступи** з низки великої кількості галузевих питань, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації та адекватні форми ведення дискусій і дебатів;
- **знаходити** нову текстову, графічну, аудіо та відео інформацію, що міститься в іншомовних галузевих матеріалах (яку друкованому, так і в електронному вигляді), користуючись відповідними пошуковими методами і термінологією;
- **аналізувати** іншомовні джерела інформації для отримання даних, що є необхідними під час виконання професійних завдань та прийняття професійних рішень;
- **писати** ділові листи, демонструючи міжкультурне розуміння та попередні знання у конкретному професійному контексті;
- **перекладати** іншомовні тексти на рідну мову, користуючись двомовними термінологічними (паперовими та електронними) словниками, а також програмним забезпеченням перекладацького спрямування.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких *компетентностей*:

**Інтегральна**, здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **Загальні:**

**ЗК03.** Здатність самостійно проводити дослідження, опанувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

**ЗК07.** Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.

**ЗК11.** Здатність спілкуватися іноземною мовою у професійній діяльності та працювати в міжнародному контексті.

**Спеціальні**, що включають наступний перелік:

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, володіння навичками професійної взаємодії, управління діловими контактами з гостями.

## 3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни **ОК 2 «Іноземна мова»** є опанування даної дисципліни за перший, другий семестри її вивчення.

#### 4. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПР):

| Програмні результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Шифр ПРН |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Здатність вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами, як усно, так і письмово, для ефективної комунікації у готельно-ресторанному бізнесі.                                                                                                                                         | ПРН 03   |
| Застосовувати навички ефективного спілкування з клієнтами готельних та ресторанних послуг, враховуючи індивідуальні потреби та побажання, для забезпечення високого рівня обслуговування, створення позитивного досвіду та формування лояльності споживачів.                                                   | ПРН 08   |
| Здатність чітко та переконливо формулювати свої ідеї, аргументовано відстоювати свої погляди при вирішенні професійних завдань щодо організації ефективних комунікацій із споживачами та суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу, використовувати фактичні дані та аналіз для обґрунтування прийнятих рішень. | ПРН 17   |

Очікувані результати навчання, які повинні бути досягнуті здобувачами освіти після опанування навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська, німецька)»:

| Очікувані результати навчання з дисципліни                                                                                                                                                                                                                                                                     | Шифр ПРН |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Здатність вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами, як усно, так і письмово, для ефективної комунікації у готельно-ресторанному бізнесі.                                                                                                                                         | ПРН 03   |
| Володіти навичками взаємодії з потенційними роботодавцями або партнерами та створювати ситуації, що сприяють продуктивному спілкуванню у сфері гостинності.                                                                                                                                                    | ПРН 03   |
| Застосовувати навички ефективного спілкування з клієнтами готельних та ресторанних послуг, враховуючи індивідуальні потреби та побажання, для забезпечення високого рівня обслуговування, створення позитивного досвіду та формування лояльності споживачів.                                                   | ПРН 08   |
| Виконання завдань та прийняття професійних рішень, вміти висловлювати власну думку в парі чи в групі, використовуючи професійні лексичні одиниці.                                                                                                                                                              | ПРН 08   |
| Здатність чітко та переконливо формулювати свої ідеї, аргументовано відстоювати свої погляди при вирішенні професійних завдань щодо організації ефективних комунікацій із споживачами та суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу, використовувати фактичні дані та аналіз для обґрунтування прийнятих рішень. | ПРН 17   |
| У контексті ефективної комунікації в сфері готельно-ресторанного бізнесу вміти чітко обґрунтувати мету, завдання рідною та іноземною мовами, опираючись на фактичні дані.                                                                                                                                      | ПРН 17   |

## 5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

### Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» можуть бути: стандартизовані тести, наскрізні проекти, командні проекти, реферати, есе, презентації та виступи, модульні контрольні роботи, іспити, та інші види індивідуальних та групових завдань.

Перевірка рівня навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» здійснюється на основі результатів модульних та підсумкового (заліку) контролів.

Для оцінювання знань здобувачів будуть використані наступні групи **методів** контролю:

1. Методи усного контролю (відповідь здобувача на окремі питання до теми в індивідуальній чи фронтальній формах; захист презентації, індивідуального або колективного проєктів, рефератів тощо).
2. Письмовий контроль (виконання вправ, перекладів, тестових завдань, написання есе, індивідуальної роботи; модульна контрольна робота).

### Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: усні відповіді на практичних заняттях, виконання усних та письмових завдань, тестування.

Форма модульного контролю: письмова контрольна робота.

Форми підсумкового семестрового контролю: залік.

**Форми поточного контролю.** Поточний контроль знань здійснюється за такими складовими: перевірка знань здобувача на практичних заняттях, контроль за виконанням індивідуальних завдань і самостійної роботи. Кожен вид навчальної роботи здобувача оцінюється певною кількістю балів. У процесі вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» оцінюються:

- усні відповіді на практичних заняттях;
- виконання письмових та усних завдань;
- тестування;
- підготовка рефератів та їх захист;
- підготовка усних доповідей;
- підготовка презентації та її захист;
- підготовка проєкту та його захист тощо.

Максимальна оцінка поточного контролю становить **50 балів**.

### Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

| <b>Семестр III</b>                           |                 |                                       |                 |                                       |
|----------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|
| <b>Вид діяльності здобувача вищої освіти</b> | <b>Модуль 1</b> |                                       | <b>Модуль 2</b> |                                       |
|                                              | Кількість       | Максимальна кількість балів (сумарна) | Кількість       | Максимальна кількість балів (сумарна) |
| Практичні заняття                            | 12              | 20                                    | 14              | 20                                    |
| Презентація                                  | 2               | 10                                    | 2               | 10                                    |
| Реферат                                      | -               | -                                     | -               | -                                     |
| Есе                                          | 2               | 10                                    | 2               | 10                                    |
| Командний проєкт                             | 1               | 10                                    | 1               | 10                                    |
| Модульна контрольна робота                   | 1               | 50                                    | 1               | 50                                    |
| <b>Разом:</b>                                |                 | <b>100</b>                            |                 | <b>100</b>                            |
| <b>Семестр IV</b>                            |                 |                                       |                 |                                       |
| <b>Вид діяльності здобувача вищої освіти</b> | <b>Модуль 3</b> |                                       | <b>Модуль 4</b> |                                       |

| <b>освіти</b>              | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) |
|----------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| Практичні заняття          | 15        | 20                                    | 11        | 20                                    |
| Презентація                | 1         | 10                                    | 1         | 10                                    |
| Есе                        | 2         | 15                                    | 2         | 15                                    |
| Командний проект           | 1         | 5                                     | 1         | 5                                     |
| Модульна контрольна робота | 1         | 50                                    | 1         | 50                                    |
| <b>Разом:</b>              |           | <b>100</b>                            |           | <b>100</b>                            |

**Форма модульного контролю** – письмова модульна контрольна робота. Модульний контроль – оцінювання рівня засвоєння здобувачем програмового матеріалу, що входить до одного модуля. Оцінка з модульного контролю враховує результати поточного контролю, що проводиться впродовж планових занять та модульного контрольного оцінювання, на яке виділяється, як правило, дві академічні години.

При оцінюванні модульної контрольної роботи враховується обсяг і правильність виконаних завдань. Максимальна кількість балів за модульну контрольну роботу становить **50 балів**:

- оцінка “відмінно” – 41 - 50 балів;
  - оцінка “добре” – 31 - 40 балів;
  - оцінка “задовільно” – 21 - 30 балів;
  - оцінка “незадовільно” – 1 – 20 балів.
- Неявка на МКР – 0 балів.

Сумарна кількість балів модульного контролю визначається як середнє арифметичне балів за два модулі і складає максимум 100 балів.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав менше ніж 34 бали, повинен до проведення підсумкового (семестрового) контролю покращити цю оцінку принаймні до показника 35 балів під час чергування викладачів на кафедрі. Без такого покращання він до підсумкового (семестрового) контролю не допускається.

#### **Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1, 2, 3, 4)**

| <b>Поточне оцінювання та самостійна робота</b> |     | <b>Модульна контрольна робота</b> | <b>Сума</b> |
|------------------------------------------------|-----|-----------------------------------|-------------|
| <b>Модуль 1</b>                                |     |                                   |             |
| Т 1                                            | Т 2 | 50                                | 100         |
| 25                                             | 25  |                                   |             |
| <b>Модуль 2</b>                                |     |                                   |             |
| Т 1                                            | Т2  | 50                                | 100         |
| 25                                             | 25  |                                   |             |
| <b>Модуль 3</b>                                |     |                                   |             |
| Т 1                                            |     | 50                                | 100         |
| 50                                             |     |                                   |             |
| <b>Модуль 4</b>                                |     |                                   |             |
| Т 1                                            |     | 50                                | 100         |
| 50                                             |     |                                   |             |

#### **Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю**

**Підсумковий семестровий контроль** – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі заліку. Оцінка підсумкового

(семестрового) контролю – це оцінка за 100-бальною шкалою, отримана здобувачем при складанні заліку, або підсумкова модульна оцінка, на яку погодився здобувач.

На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, ситуаційні завдання тощо, які передбачають перевірку розуміння здобувачами програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу з навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)». Підсумковий семестровий контроль оцінюється від 0 до 100 балів і переводиться у національну шкалу та шкалу ЄКТС.

До складання заліку допускаються здобувачі вищої освіти, які мають семестровий підсумковий рейтинговий бал не менше 35 і, яким зараховано всі види практичної роботи за цей семестр. Залік з навчальної дисципліни здобувач вищої освіти може не скласти, якщо він успішно пройшов усі модульні контролю та його влаштовує рейтингова оцінка (підсумкова модульна оцінка). Здобувачі вищої освіти, рейтинговий бал яких становить від 35 до 59, залік складають обов'язково. Здобувач освіти може підвищити на заліку рейтинговий бал, при цьому, за результатами складання заліку оцінка не може бути менша за рейтинговий бал, який він отримав за результатами модульних контролів (не менша ніж підсумкова модульна оцінка за семестр).

- здобувачам, які повністю оволоділи програмним матеріалом відповідно до даної програми навчальної дисципліни, можуть дати відповіді на питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку «**відмінно**» (**90-100 балів, А**). При цьому оцінку – 100 балів (за шкалою ДВНЗ «УжНУ»), як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», виявили активність під час практичних занять за тематикою курсу, виступали на конференціях тощо;

- здобувачі, які оволоділи програмою навчальної дисципліни, проте у відповідях допустили неточності, отримують оцінку «**добре**» (**82-89 балів, В**);

- здобувачам, які в основному оволоділи програмою навчальної дисципліни, проте у відповідях допускають несуттєві помилки (лексико-граматичного, стилістичного, фонетичного характеру), ставлять оцінку «**добре**» (**74-81 бал, С**);

- здобувачі, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни й при відповідях допускають грубі помилки (лексико-граматичного, стилістичного, фонетичного характеру), отримують оцінку «**задовільно**» (**64-73 бали, D**);

- здобувачам, які виявили мінімально достатній рівень знань з дисципліни, необхідний для продовження навчання, вивчили основні терміни курсу й орієнтуються в матеріалі, ставлять оцінку «**задовільно**» (**60-63 бали, E**).

- здобувачам, які виявили суттєві прогалини в знаннях основного програмного матеріалу, допустили принципові помилки у виконанні завдань, передбачених програмою виставляється «**незадовільно**» (**35-59 балів, FX**).

- здобувачам, які впродовж семестру допустили грубі помилки у виконанні завдань, передбачених програмою виставляється «**незадовільно**» (**0-34 балів, F**).

### Оцінювання за національною шкалою та шкалою ЄКТС

| СУМА БАЛІВ | ОЦІНКА ЄКТС | ОЦІНКА ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ                  |                                                 |
|------------|-------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|            |             | екзамен, диф. залік                            | залік                                           |
| 90-100     | A           | відмінно                                       | зараховано                                      |
| 82-89      | B           | добре                                          |                                                 |
| 74-81      | C           |                                                |                                                 |
| 64-73      | D           | задовільно                                     |                                                 |
| 60-63      | E           |                                                |                                                 |
| 35-59      | FX          | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |

|      |   |                                                           |                                                            |
|------|---|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 0-34 | F | незадовільно зобов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни |
|------|---|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

## 6. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 6.1. Зміст навчальної дисципліни

#### 3-й семестр

##### Модуль 1

#### Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості.

1. Харчова промисловість.
2. Головні сектори індустрії харчування.
3. Поняття меню.
4. Види меню.
5. Планування та оцінка меню.
6. Вибір страв в меню.

#### Тема 2. Види обслуговування гостей.

1. Види обслуговування гостей за столом.
2. Американський та англійський вид обслуговування.
3. Французький вид обслуговування.
4. Банкетне обслуговування.
5. Види обслуговування (самообслуговування).

##### Модуль 2

#### Тема 1. Ресторан.

1. Типи закладів громадського харчування.
2. Ресторан.
3. Обладнання ресторану.
4. Персонал в закладах харчової індустрії.
5. Резервування столу в ресторані.
6. Прийом гостей в закладах харчування.
7. Поведінка персоналу.
8. Манера поведінки за столом.

#### Тема 2. подача страв в закладах індустрії харчування.

1. подача страв в закладах індустрії харчування.
2. подача алкогольних та безалкогольних напоїв.
3. Робота зі споживачем. Підхід до вирішення скарг.
4. Листи скарги та листи вибачення.
5. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.

#### 4-й семестр

##### Модуль 3

#### Тема 1 Способи приготування страв.

1. Способи приготування страв.
2. Види спеціального харчування (вегетаріанська, кошерна їжа).
3. Спеціальне харчування. Харчова алергія.
4. Основи здорового харчування.
5. Безпека та санітарні норми в закладах харчової індустрії.
6. Надзвичайні ситуації : вогонь, негода, електричне відключення.
7. Травми та захворювання в закладах громадського харчування.

## Модуль 4

### Тема 1. Заклади громадського харчування в Україні.

1. Заклади громадського харчування в Україні.
2. Українська кухня.
3. Закарпатська кухня.
4. Гастрономічний туризм на Закарпатті.
5. Презентація національних страв країн світу.

### 6.2. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем                         | Кількість годин       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|-------------|----------------------|-------------------|------------------------|--------------|-------------------------|-------------|----------------------|
|                                                       | Форма навчання: денна |              |                         |             |                      |                   | Форма навчання: заочна |              |                         |             |                      |
|                                                       | усього                | у тому числі |                         |             |                      |                   | усього                 | у тому числі |                         |             |                      |
|                                                       |                       | лекції       | Практичні (семінарські) | лабораторні | Індивідуальна робота | Самостійна робота |                        | лекції       | Практичні (семінарські) | лабораторні | Індивідуальна робота |
| <b>3-й семестр</b>                                    |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| <b>Модуль 1</b>                                       |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| <b>Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості.</b> |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| 1. Харчова промисловість.                             | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 2. Головні сектори індустрії харчування.              | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 3. Поняття меню.                                      | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 4. Види меню.                                         | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 5. Планування та оцінка меню.                         | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| 6. Вибір страв в меню.                                | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| <b>Тема 2. Види обслуговування гостей.</b>            |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| 1. Види обслуговування гостей за столом.              | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 2. Американський та англійський вид обслуговування.   | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| 3. Французький вид обслуговування.                    | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| 4. Банкетне обслуговування.                           |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| 5. Види обслуговування (самообслуговування).          | 3                     |              |                         | 2           |                      | 1                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| Модульна контрольна робота №1                         | 2                     |              |                         | 2           |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| <b>Разом за модуль 1:</b>                             | <b>41</b>             |              |                         | <b>22</b>   |                      | <b>19</b>         | <b>56</b>              |              |                         | <b>6</b>    | <b>50</b>            |
| <b>Модуль 2</b>                                       |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| <b>Тема 1. Ресторан</b>                               |                       |              |                         |             |                      |                   |                        |              |                         |             |                      |
| 1. Типи закладів громадського харчування.             | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 6                      |              |                         | 1           | 5                    |
| 2. Ресторан.                                          | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| 3. Обладнання ресторану.                              | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |
| 4. Персонал в закладах харчової індустрії.            | 4                     |              |                         | 2           |                      | 2                 | 5                      |              |                         |             | 5                    |

|                                                                   |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|--|-----------|-----------|------------|--|--|-----------|--|------------|
| 5.Резервування столу в ресторані.                                 | 4         |  | 2         | 2         | 5          |  |  | 1         |  | 4          |
| 6.Прийом гостей в закладах харчування.                            | 4         |  | 2         | 2         | 4          |  |  |           |  | 4          |
| 7.Поведінка персоналу.                                            | 4         |  | 2         | 2         | 4          |  |  |           |  | 4          |
| 8.Манера поведінки за столом.                                     | 4         |  | 2         | 2         | 4          |  |  |           |  | 4          |
| <b>Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування.</b>      |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| 1. Подача страв в закладах індустрії харчування.                  | 4         |  | 2         | 2         | 6          |  |  | 1         |  | 5          |
| 2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв.                   | 4         |  | 2         | 2         | 6          |  |  |           |  | 5          |
| 3. Робота зі споживачем. Підхід до вирішення скарг.               | 5         |  | 2         | 3         | 6          |  |  |           |  | 5          |
| 4. Листи скарги та листи вибачення.                               |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| 5. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.                | 4         |  | 2         | 2         | 6          |  |  | 1         |  | 5          |
| Модульна контрольна робота №2                                     | 2         |  | 2         |           |            |  |  |           |  |            |
| <b>Разом за модуль 2:</b>                                         | <b>51</b> |  | <b>26</b> | <b>25</b> | <b>60</b>  |  |  | <b>4</b>  |  | <b>56</b>  |
| <b>Разом за 1-й семестр:</b>                                      | <b>92</b> |  | <b>48</b> | <b>44</b> | <b>116</b> |  |  | <b>10</b> |  | <b>106</b> |
| <b>4-й семестр</b>                                                |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| <b>Модуль 3</b>                                                   |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| <b>Тема 1 Способи приготування страв</b>                          | 8         |  | 4         | 4         | 7          |  |  | 2         |  | 5          |
| 1. Способи приготування страв.                                    |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| 2. Види спеціального харчування (вегетаріанська, кошерна їжа).    | 8         |  | 4         | 4         | 7          |  |  | 2         |  | 5          |
| 3. Спеціальне харчування. Харчова алергія.                        | 8         |  | 4         | 4         | 6          |  |  | 1         |  | 5          |
| 4. Основи здорового харчування.                                   | 8         |  | 4         | 4         | 6          |  |  | 1         |  | 5          |
| 5. Безпека та санітарні норми в закладах харчової індустрії.      | 8         |  | 4         | 4         | 6          |  |  | 1         |  | 5          |
| 6. Надзвичайні ситуації : вогонь, негода, електричне відключення. | 8         |  | 4         | 6         | 5          |  |  | 1         |  | 4          |
| 7. Травми та захворювання в закладах громадського харчування      | 10        |  | 4         | 6         | 5          |  |  | 1         |  | 4          |
| Модульна контрольна робота №3                                     | 2         |  | 2         |           | 1          |  |  | 1         |  |            |
| <b>Разом за модуль 3:</b>                                         | <b>60</b> |  | <b>30</b> | <b>32</b> | <b>43</b>  |  |  | <b>10</b> |  | <b>33</b>  |
| <b>Модуль 4</b>                                                   |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| <b>Тема 1. Заклади громадського харчування в Україні.</b>         | 6         |  | 2         | 4         | 8          |  |  | 2         |  | 6          |
| 1. Заклади громадського харчування в Україні.                     |           |  |           |           |            |  |  |           |  |            |
| 2. Українська кухня.                                              | 8         |  | 4         | 4         | 8          |  |  | 2         |  | 6          |
| 3. Закарпатська кухня.                                            | 7         |  | 2         | 5         | 8          |  |  | 2         |  | 6          |

|                                                |            |  |           |  |           |            |  |  |           |  |            |
|------------------------------------------------|------------|--|-----------|--|-----------|------------|--|--|-----------|--|------------|
| 4. Гастрономічний туризм на Закарпатті.        | 9          |  | 4         |  | 5         | 7          |  |  | 1         |  | 6          |
| 5. Презентація національних страв країн світу. | 9          |  | 4         |  | 5         | 5          |  |  | 1         |  | 4          |
| Модульна контрольна робота №4                  | 2          |  | 2         |  |           |            |  |  |           |  |            |
| <b>Разом за модуль 4:</b>                      | <b>41</b>  |  | <b>18</b> |  | <b>23</b> | <b>36</b>  |  |  | <b>8</b>  |  | <b>28</b>  |
| <b>Разом за 2-й семестр:</b>                   | <b>103</b> |  | <b>48</b> |  | <b>55</b> | <b>79</b>  |  |  | <b>18</b> |  | <b>61</b>  |
| <b>Разом за навчальний рік:</b>                | <b>195</b> |  | <b>96</b> |  | <b>99</b> | <b>195</b> |  |  | <b>28</b> |  | <b>167</b> |

### 6.3. Теми практичних занять

| Назва теми                                                   | Кількість годин |          |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
|                                                              | денна           | заочна   |
| <b>3-й семестр</b>                                           |                 |          |
| <b>Модуль 1</b>                                              |                 |          |
| <b>Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості.</b>        |                 |          |
| 1. Харчова промисловість.                                    | 2               | 1        |
| 2. Головні сектори індустрії харчування.                     | 2               | 1        |
| 3. Поняття меню.                                             | 2               | 1        |
| 4. Види меню.                                                | 2               | 1        |
| 5. Планування та оцінка меню.                                | 2               |          |
| 6. Вибір страв в меню.                                       | 2               |          |
| <b>Тема 2. Види обслуговування гостей.</b>                   |                 |          |
| 1. Види обслуговування гостей за столом.                     | 2               | 1        |
| 2. Американський та англійський вид обслуговування.          | 2               |          |
| 3. Французький вид обслуговування.                           | 2               |          |
| 4. Банкетне обслуговування.                                  |                 |          |
| 5. Види обслуговування (самообслуговування).                 | 2               | 1        |
| Модульна контрольна робота №1                                | 2               |          |
| <b>Разом за модуль 1:</b>                                    | <b>22</b>       | <b>6</b> |
| <b>Модуль 2</b>                                              |                 |          |
| <b>Тема 1. Ресторан.</b>                                     |                 |          |
| 1. Ресторан.                                                 | 2               | 1        |
| 2. Типи закладів громадського харчування.                    | 2               |          |
| 3. Обладнання ресторану.                                     | 2               |          |
| 4. Персонал в закладах харчової індустрії.                   | 2               | 1        |
| 5. Резервування столу в ресторані.                           | 2               |          |
| 6. Прийом гостей в закладах харчування.                      | 2               |          |
| 7. Поведінка персоналу.                                      | 2               |          |
| 8. Манера поведінки за столом.                               | 2               |          |
| <b>Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування.</b> |                 |          |
| 1. Подача страв в закладах індустрії харчування.             | 2               | 1        |
| 2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв.              | 2               |          |
| 3. Робота зі споживачем. Підхід до вирішення скарг.          | 2               |          |

|                                                                   |           |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 4. Листи скарги та листи вибачення.                               |           |           |
| 5. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.                | 2         | 1         |
| Модульна контрольна робота №2                                     | 2         |           |
| <b>Разом за модуль2:</b>                                          | <b>26</b> | <b>4</b>  |
| <b>Разом за 3-й семестр:</b>                                      | <b>48</b> | <b>10</b> |
| <b>4-й семестр</b>                                                |           |           |
| <b>Модуль 3</b>                                                   |           |           |
| <b>Тема 1 Способи приготування страв.</b>                         |           |           |
| 1. Способи приготування страв.                                    | 4         | 2         |
| 2. Види спеціального харчування (вегетаріанська, кошерна їжа).    | 4         | 2         |
| 3. Спеціальне харчування. Харчова алергія.                        | 4         | 1         |
| 4. Основи здорового харчування.                                   | 4         | 1         |
| 5. Безпека та санітарні норми в закладах харчової індустрії.      | 4         | 1         |
| 6. Надзвичайні ситуації : вогонь, негода, електричне відключення. | 4         | 1         |
| 7. Травми та захворювання в закладах громадського харчування.     | 4         | 1         |
| Модульна контрольна робота №3                                     | 2         | 1         |
| <b>Разом за модуль3:</b>                                          | <b>30</b> | <b>10</b> |
| <b>Модуль 4</b>                                                   |           |           |
| <b>Тема 1. Заклади громадського харчування в Україні.</b>         |           |           |
| 1. Заклади громадського харчування в Україні.                     | 2         | 2         |
| 2. Українська кухня.                                              | 4         | 2         |
| 3. Закарпатська кухня.                                            | 2         | 2         |
| 4. Гастрономічний туризм на Закарпатті.                           | 4         | 1         |
| 5. Презентація національних страв країн світу                     | 4         | 1         |
| Модульна контрольна робота №4                                     | 2         |           |
| <b>Разом за модуль 4:</b>                                         | <b>18</b> | <b>8</b>  |
| <b>Разом за 4-й семестр:</b>                                      | <b>48</b> | <b>18</b> |
| <b>Разом за навчальний рік:</b>                                   | <b>96</b> | <b>28</b> |

#### 6.4. Самостійна робота

| Назва теми                                            | Кількість годин |               |
|-------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
|                                                       | <i>денна</i>    | <i>заочна</i> |
| <b>3-й семестр</b>                                    |                 |               |
| <b>Модуль 1</b>                                       |                 |               |
| <b>Тема 1. Сучасна галузь харчової промисловості.</b> |                 |               |
| 1. Харчова промисловість.                             | 2               | 5             |
| 2. Головні сектори індустрії харчування.              | 2               | 5             |
| 3. Поняття меню.                                      | 2               | 5             |
| 4. Види меню.                                         | 2               | 5             |
| 5. Планування та оцінка меню.                         | 2               | 5             |
| 6. Вибір страв в меню.                                | 2               |               |
| <b>Тема 2. Види обслуговування гостей.</b>            |                 |               |
| 1. Види обслуговування гостей за столом.              | 2               | 5             |
| 2. Американський та англійський вид обслуговування.   | 2               | 5             |
| 3. Французький вид обслуговування.                    | 2               | 5             |
| 4. Банкетне обслуговування.                           |                 | 5             |
| 5. Види обслуговування (самообслуговування).          | 1               | 5             |
| <b>Разом за модуль 1:</b>                             | <b>19</b>       | <b>50</b>     |
| <b>Модуль 2</b>                                       |                 |               |

|                                                                   |           |            |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| <b>Тема 1. Ресторан.</b>                                          |           |            |
| 1.Ресторан.                                                       | 2         | 4          |
| 2.Типи закладів громадського харчування.                          | 2         | 4          |
| 3.Обладнання ресторану.                                           | 2         | 4          |
| 4.Персонал в закладах харчової індустрії.                         | 2         | 5          |
| 5.Резервування столу в ресторані.                                 | 2         | 5          |
| 6.Прийом гостей в закладах харчування.                            | 2         | 5          |
| 7.Поведінка персоналу.                                            | 2         | 2          |
| 8.Манера поведінки за столом.                                     | 1         | 2          |
| <b>Тема 2. Подача страв в закладах індустрії харчування.</b>      |           |            |
| 1. Подача страв в закладах індустрії харчування.                  | 2         | 5          |
| 2. Подача алкогольних та безалкогольних напоїв.                   | 2         | 5          |
| 3. Робота зі споживачем. Підхід до вирішення скарг.               | 2         | 5          |
| 4. Листи скарги та листи вибачення.                               | 2         | 5          |
| 5. Чайові. Система чайових в різних країнах світу.                | 2         | 5          |
| <b>Разом за модуль2:</b>                                          | <b>25</b> | <b>56</b>  |
| <b>Разом за 3-й семестр:</b>                                      | <b>44</b> | <b>106</b> |
| <b>4-й семестр</b>                                                |           |            |
| <b>Модуль 3</b>                                                   |           |            |
| <b>Тема 1 Способи приготування страв.</b>                         |           |            |
| 1. Способи приготування страв.                                    | 4         | 5          |
| 2. Види спеціального харчування (вегетаріанська, кошерна їжа).    | 4         | 5          |
| 3. Спеціальне харчування. Харчова алергія.                        | 4         | 5          |
| 4. Основи здорового харчування.                                   | 4         | 5          |
| 5. Безпека та санітарні норми в закладах харчової індустрії.      | 4         | 5          |
| 6. Надзвичайні ситуації : вогонь, негода, електричне відключення. | 6         | 4          |
| 7. Травми та захворювання в закладах громадського харчування.     | 6         | 4          |
| <b>Разом за модуль 3:</b>                                         | <b>32</b> | <b>33</b>  |
| <b>Модуль 4</b>                                                   |           |            |
| <b>Тема 1. Заклади громадського харчування в Україні.</b>         |           |            |
| 1. Заклади громадського харчування в Україні.                     | 4         | 6          |
| 2. Українська кухня.                                              | 4         | 6          |
| 3. Закарпатська кухня.                                            | 5         | 6          |
| 4. Гастрономічний туризм на Закарпатті.                           | 5         | 6          |
| 5. Презентація національних страв країн світу                     | 5         | 4          |
| <b>Разом за модуль 4:</b>                                         | <b>23</b> | <b>28</b>  |
| <b>Разом за 2-й семестр:</b>                                      | <b>53</b> | <b>61</b>  |
| <b>Разом за навчальний рік:</b>                                   | <b>99</b> | <b>167</b> |

## **7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**

*(у разі потреби)*

Технічні засоби: мультимедійний проектор, дошка, аудіопрогравач, комп'ютер, мобільні телефони, лептопи, тощо.

Програмне забезпечення: сервіси Google; програми для перекладів: Reverso, Word Hunt, a Word, Lingoos, Screen Translator, Promt Professional, Client for Google Translate, Multitran; система електронного навчання Moodle.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Англійська мова Основна література

1. Збірник текстів та завдань з дисципліни «Іноземна мова (англійська)» для організації практичної та самостійної роботи студентів 1-го курсу денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки: 6.140103 «Туризм» / Укладачі: Панько О.І., Рашкі Н.С., Зимомря О.М. – Ужгород, 2015. – 49 с.
2. Методичні вказівки з практичної граматики англійської мови для студентів I-го курсу денної та заочної форм навчання за напрямом підготовки: 6.140103 «Туризм» / Укладачі: Углей Л.В., Рашкі Н.С. – Ужгород, 2016. – 82 с.
3. Dubicka I. English for international tourism. Pre-intermediate Student's Book / Dubicka I., O'Keeffe M. – Pearson Education Limited, 2003. – 143 p.
4. Dubicka I. English for international tourism. Pre-intermediate Workbook / Dubicka I., O'Keeffe M. – Pearson Education Limited, 2003. – 80 p.
5. Moris Catrin E. Flash on English for tourism / Moris Catrin E. – Italy: ELI, 2012. – 48 p.
6. Moris Catrin E. Flash on English for Cooking, Catering & Reception / Moris Catrin E. – Italy: ELI, 2016. – 52 p.

### Допоміжна література

1. Англійська мова для повсякденного спілкування: Підручник / В.К. Шпак, В.Я. Полулях, З.Ф. Кириченко та ін.; За ред. В. К. Шпака. – 6-те вид., випр. – К.: Вища шк., 2008 – 301с.
2. Богацький І.С. Бізнес-курс англійської мови / Богацький І.С., Дюканова Н.М.; під загальною ред. Богацького І.С. – Київ: ТОВ «В Логос-М», 2011. – 352 с.
3. Буданов С.І. Business English. Ділова англійська мова/ С.І. Буданов. – Харків: Торсінг плюс, 2006. – 128 с.
4. Валігура О.Р. 160 English Topics for Discussion. 160 усних тем з англійської мови / О.Р. Валігура, Л.М. Давиденко. – Тернопіль Підручники і посібники, 2015. – 304 с.
5. Верба Л.Г. Граматика сучасної англійської мов: Довідник / Верба Л.Г., Верба Г.В. – Київ: ТОВ «ВП Логос-М», 2011. – 352 с. – Мова англ., укр.
6. Гапонів А.Б. Лінгвокраїнознавство. Англомовні країни. Підручники для студентів вищих навчальних закладів / А.Б. Гапонів, М.О. Возна. – Вінниця: НОВА КНИГА, 2005. – 464 с.
7. Голіцинський Ю.Б. Граматика: Зб. Вправ /7-ме вид., виправл. та доповн. / Ю.Б. Голіцинський. – К.: Арії, 2013. – 544 с.
8. Збірник нових тем сучасної англійської мови / О.О. Бережна, Г.Л. Кубарьков та ін.— Донецьк, 2006. – 687 с.
9. Хоменко Е.Г. Граматика англійської мови: навч. посіб. / Хоменко Е.Г. – 2-ге вид., випр. – К.: Знання-Прес, 2001. – 606 с.
10. Acklam R. Total English. Pre-Intermediate. Students' Book / R. Acklam, A. Crace. – Pearson Education Limited, 2010. – 159 p.
11. A practical guide for learners of English: Book I / [V.Yancon, L.Svistun, S.Bogatyryeva, S.Lezhnyev]. – К.: ТОВ «ВП Логос», 2004. – 367 p.
12. Eastwood J. English for Travel / J.Eastwood. – Oxford University Press, 1980.
13. Hornby A.S. With the assistance of Christina Ruse. Oxford student's dictionary of current English / A.S.Hornby. – Oxford Press, 1978. – 769p.
14. Longman Dictionary of Contemporary English. – Pearson Education Limited, 2005. – 1947 p.
15. Longman Exams Dictionary. – Longman, 2006. – 1833 p.
16. Mansi Y.O. English. Phonetics, grammar, appendix, topics. – К.: Видавничий центр «Академія», 2004. – 367 с.
17. Murphy R. English grammar in use: a self-study reference and practice book for intermediate students, with answers / Murphy R. – UK Cambridge, 2001. – 305 p.

18. Oxford Business English Dictionary for Learners of English. – UK :Oxford University Press, 2005. – 616 p.
19. Oxford Exam Excellence. Preparation for secondary school exams. –UK : Oxford University Press, 2012. – 200 p.
20. Cunningham S. Real life. Pre-Intermediate. Students' Book / S. Cunningham, P. Moor. – Pearson Education Limited, 2010. – 135 p.
21. Smith John D., Warburton F. Travel and tourism / Smith John D., Warburton F. – Cambridge University Press, 2012. – 253 p.

### **Інформаційні ресурси в мережі Інтернет**

1. <http://www.osvita.org.ua>
2. <http://www.teachingenglish.org.uk>
3. <http://elt.dinternal.com.ua>
4. <http://tourism.uz.ua>
5. <http://tourlib.net/lib.htm>
6. <http://www.cambridge.org>
7. <http://dictionary.cambridge.org/reference/foodprep.htm>
8. <http://www.cambridgeeesol.org>
9. [http://esl.com/od/english\\_vocabulary/phrasalverbs.htm](http://esl.com/od/english_vocabulary/phrasalverbs.htm)
10. <http://en.wikipedia.org/wiki/Tourism>
11. <http://www.worldtourism.org>
12. <http://www.unwto.org>
13. <http://www.unesco.org/education>
14. <http://www.globalgateway.org/default.asp>
15. <http://tourlib.net/lib/htm>
16. <http://www.univ.uzhgorod.ua/en/departments/geograph/>
17. <http://en.wikipedia.org/wiki/Deforestation>
18. [http://en.wikipedia.org/wiki/Soil\\_contamination](http://en.wikipedia.org/wiki/Soil_contamination)
19. [http://www.homeenglish.ru/topic\\_air.htm](http://www.homeenglish.ru/topic_air.htm)

### **Німецька мова**

#### **Основна література**

1. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи. Deutsch in der Gastronomie: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.Я. Галаган. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 336 с.
2. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства. Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навч. посіб. / В. Я. Галаган. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 464 с.
3. Кудіна О.Ф. Німецька мова для початківців: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / О. Кудіна, Т. Феклістова. – Вид.2, допов., доопрац. – Вінниця: Нова Книга, 2014. – 520 с.
4. Лоушанський В.М. Німецька мова. Навчально-методичний посібник для студентів II курсу освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» напряму підготовки 0203 Гуманітарні науки. / В.М. Лоушанський, О.О. Бродська, М.П. Демберецька. – Дрогобич: Посвіт, 2013. – 328 с.
5. Herzlichwillkommen. Deutschim Restaurant und Tourismus. Lehr- und Arbeitsbuch. – Langenscheidt, 2012. – 200S.

#### **Допоміжна література**

1. Карпусь А.К. Ділова німецька мова: Навчальний посібник для дистанційного навчання/ за наук. ред. О.П. Пророченко. – К.: Університет «Україна», 2006 – 282с.
2. Туріс І. Німецька мова готельно-ресторанної справи: Навчальний посібник. – Вид. перше. – К.: Кондор, 2011. – 196 с.
3. Щербань Н.П. та ін. Німецька мова: підручник – Чернівці: Книги – XXI, 2007. – 496 с.
4. Der kleine Duden. Deutsche Grammatik. 2., überarbeitete Auflage von Rudolf und Ursula Hoberg. Dudenverlag., Mannheim – Leipzig – Wien – Zürich, 1995.
5. Drab N. L., Skrynjka S., Stabroz S. Deutsche Grammatik. Nova Knyha Verlag. 2007. –280S.

6. Duden. Rechtschreibung der deutschen Sprache. – Mannheim/ Leipzig/ Wien/ Zürich, 2010
7. Levy-Hillerich D. Kommunikation in Tourismus. Kursbuch. Berlin: Cornelsen Verlag, 2005. – 150 S.
8. Themenneu 1.Arbeitsbuch. Ismaning: Max Hueber Verlag, 2005 – 203S.
9. Themenneu 1.Kursbuch. Max Hueber Verlag, Ismaning: 2005 – 160 S.
10. Themenneu 2.Arbeitsbuch. Ismaning: Max Hueber Verlag, 2005 – 152S.
11. Themenneu 2.Kursbuch. Max Hueber Verlag, Ismaning: 2005 – 160S.
12. Transkarpatien – Südwestzipfel der Ukraine, eine Information., 2003

### **Інформаційні ресурси в мережі Інтернет**

1. <http://germany.org.ua>
2. <http://literaturmachen.de>
3. [http://www.anriintern.com/lesdeu/main\\_deu.htm](http://www.anriintern.com/lesdeu/main_deu.htm)
4. <http://www.bbc.co.uk/languages/german/talk/introductions/index.shtml>
5. <http://www.berlin.de/>
6. <http://www.city.net>
7. <http://www.daad.de>
8. <http://www.ddb.de>
9. <http://www.derweg.org>
10. <http://www.deutschland.de/home.php?lang=2>
11. <http://www.dwelle.de>
12. <http://www.eubasics.allmansland.com>
13. <http://www.europa.eu.int>
14. <http://www.focus.de>
15. <http://www.goethe.de>
16. <http://www.hueber.de/tangram-aktuell/>
17. <http://www.ids-mannheim.de>
18. <http://www.mediainfo.com/emedial>
19. <http://www.N24.de>
20. <http://www.neurechtschreibung.de>
21. <http://www.oead.ac.at>
22. <http://www.studienkreis.org/>
23. <http://www.subwaynavigator.com>
26. [www.hueber.de/em-neu\](http://www.hueber.de/em-neu/)
27. <http://tourism.uz.ua>
28. [www.vorota.de](http://www.vorota.de)

**Додаток 2**

**Результати перегляду  
робочої програми навчальної дисципліни**

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_ / 20\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_).  
(потрібно підкреслити)

протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_ / 20\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_).  
(потрібно підкреслити)

протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_ / 20\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_).  
(потрібно підкреслити)

протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (Прізвище ініціали)

Робоча програма перезатверджена на 20\_\_ / 20\_\_ н.р. без змін; зі змінами (Додаток \_\_).  
(потрібно підкреслити)

протокол № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Завідувач кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (Прізвище ініціали)