

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша

Володимир МЕЛЬНИК

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни
Англійська мова за професійним спрямуванням

спеціальність	181 "Харчові технології"
галузь знань	18 "Виробництво та технології"
освітньо-професійна програма	"Виробництво харчової продукції"

Викладач

Уляна ЯКИМЕЦЬ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії

Протокол № 1 від 28.08.2024

Голова ЦК

Світлана КОГУТ

Калуш

Зміст

1. Опис навчальної дисципліни
2. Мета, завдання навчальної дисципліни
3. Очікувані результати навчання
4. Програма навчальної дисципліни
5. Структура навчальної дисципліни
6. Зміст навчальної дисципліни
7. Критерії оцінювання результатів навчання
8. Список рекомендованих джерел

1. Опис навчальної дисципліни

Курс	Семестр	Кіль- кість кредитів ЄКТС	Кількість годин				Форма контролю
			Всього	Аудиторні		Самостійна робота	
				Лекції	Семінар ські		
I	II	5	150	80	20	50	Екзамен
Усього		5	150	80	20	50	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Ключова **мета** викладання дисципліни "Іноземна мова (за професійним спрямуванням)" полягає у всебічному розвитку іншомовної професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості. Це передбачає не лише опанування іноземної мови як інструменту професійної діяльності, але й формування необхідної комунікативної спроможності для ефективного спілкування в професійних та повсякденних ситуаціях, як в усній, так і в письмовій формах. Важливим аспектом є набуття практичних навичок володіння іноземною мовою в межах тематики, що визначається актуальними професійними потребами галузі, а також вміння отримувати та аналізувати новітню фахову інформацію з іншомовних джерел.

Предметом вивчення «Іноземної мови (за професійним спрямуванням)» є іноземна мова з професійною лексикою.

Ключовими **цільми** викладання курсу є:

- Комплексне формування загальних і професійно орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетенцій, що охоплюють лінгвістичний (знання мовної системи), соціолінгвістичний (врахування соціального контексту) та прагматичний (ефективне використання мови для досягнення цілей) аспекти, з метою забезпечення вільного та результативного спілкування студентів у професійній сфері.
- Розвиток методичної компетенції, що включає оволодіння стратегіями ефективного навчання; стимулювання здатності до самостійного навчання та самооцінювання; а також формування вміння встановлювати інтегровані зв'язки між дисциплінами, що вивчаються в університеті, для цілісного розуміння професійної галузі.
- Активне залучення студентів до різноманітних академічних видів діяльності, які сприяють інтенсифікації їхньої пізнавальної активності, розвитку аналітичних здібностей та дослідницького інтересу.

- Сприяння формуванню ціннісно-мотиваційної сфери студентів, зміцнення їхньої впевненості у володінні іноземною мовою як засобом професійної комунікації, а також формування позитивного ставлення до процесу її вивчення та усвідомлення її значущості для майбутньої кар'єри.
- Розвиток здатності до міжкультурної комунікації, що передбачає формування вміння досягати взаєморозуміння з представниками різних культурних середовищ, усвідомлення актуальних міжнародних соціокультурних проблем та готовності до ефективної взаємодії в умовах культурного різноманіття професійних та академічних контекстів.

Міждисциплінарні зв'язки:

забезпечуючі:

Основні граматичні структури, лексика, орфографічні, орфоепічні, фонетичні норми та правила синтаксису англійської мови шкільного курсу освіти становлять необхідний базис для вивчення іноземної мови.

забезпечувані:

Вивчення іноземної мови сприяє більш глибокому засвоєнню студентами таких дисциплін як інформаційні технології та країнознавство.

3. Очікувані результати навчання з дисципліни

3.1 Перелік загальних (ЗК) і спеціальних компетентностей (СК) випускника

відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

- о ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- о ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технології, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
- о ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- о ЗК4. Здатність спілкуватись державною мовою як усно, так і письмово.
- о ЗК5. Здатність спілкуватись іноземною мовою.
- о ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

3.2 Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра:

- о РН17. Спілкуватись та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

Результати навчання для дисципліни:

знати:

- ✓ основні закони та стратегії іншомовної фахової комунікації;
- ✓ правила та проблеми перекладу і редагування іншомовних текстів професійного спрямування;
- ✓ лексику побутової, загальноосвітньої та професійної сфер (зокрема термінологію);
- ✓ мовні форми, властиві для офіційних та розмовних реєстрів;
- ✓ граматичні структури, орфографічні, орфоепічні, акцентологічні норми та правила синтаксису, що є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і продукування широкого кола текстів у професійній (академічній та виробничій) сфері;
- ✓ комунікативні вимоги до мовної поведінки у іншомовному професійному (науковому та виробничому) середовищі;
- ✓ типи словників та їх роль у підвищенні іншомовної професійної комунікативної культури.

вміти:

- ✓ обговорювати навчальні та пов'язані з напрямом підготовки питання, для того щоб досягти порозуміння зі співрозмовником;
- ✓ знаходити нову текстову, графічну, аудіо- та відеоінформацію, що міститься в іншомовних галузевих матеріалах (як у друкованому, так і в електронному вигляді), користуючись відповідними пошуковими методами і термінологією;
- ✓ аналізувати іншомовні джерела інформації для отримання даних, що є необхідними для виконання професійних завдань та прийняття професійних рішень;
- ✓ готувати публічні виступи з низки великої кількості галузевих питань, застосовуючи відповідні засоби вербальної комунікації та адекватні форми ведення дискусій і дебатів;
- ✓ писати професійні тексти і документи іноземною мовою з низки галузевих питань; перекладати іншомовні професійні тексти рідною мовою, користуючись двомовними термінологічними словниками, електронними словниками та програмним забезпеченням перекладацького спрямування;
- ✓ вести усне монологічне та діалогічне спілкування у межах побутової, суспільно-політичної, загальноекономічної та фахової тематики.

4. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Світові кулінарні традиції та культура харчування

Англійська мова як засіб міжнародного спілкування. Важливість вивчення іноземної мови. Артикаль. Кулінарні традиції різних країн. Порядок слів у простому реченні. Українська кухня. Традиції та особливості. Порядок слів у простому реченні. Британська кухня. Традиції та особливості. Дієслова to do, to be, to have. Традиційні страви англомовних країн. Дієслова to do, to be, to have. Кухні народів світу. Екзотичні страви. Ступені порівняння прикметників. Харчові звички в різних культурах. Прикметник. Ступені.

Модуль 2. Основи харчової промисловості.

Підприємства харчової промисловості. Сучасні технології у харчовій промисловості. Множина іменників. Харчова промисловість України. Харчова промисловість англомовних країн. Харчова промисловість країн світу. Основна термінологія у процесі виробництва харчових продуктів. Теперішній неозначений час. Опис обладнання. Теперішній неозначений час. Технологічні процеси.

Модуль 3. Технологія виробництва харчових продуктів

Основні процеси на виробництві харчових продуктів. Види питальних речень. Безпека харчових продуктів. Контроль та стандарти якості. Харчові добавки та консерванти. Способи зберігання харчових продуктів. Майбутній неозначений час. Консервування харчових продуктів. Майбутній неозначений час. Їжа майбутнього. Генетично-модифікована їжа.

Модуль 4. Харчування та харчові продукти

Здорове харчування. Артикаль. Основні функції означеного та неозначеного артиклів. Піраміда здорового харчування. Іменник. Множина іменника. Продукти харчування. Овочі та фрукти. Злічувані та незлічувані іменники. Продукти харчування. Молочні продукти. Вираження належності за допомогою присвійного відмінка іменників. Продукти харчування. Види м'яса. Типи запитань. Прийменник. Продукти харчування. Риба. Мікроелементи в харчових продуктах. Харчові мінерали та вітаміни. Вживання прийменників.

Модуль 5. Технологія приготування страв

Зберігання та інвентаризація харчових продуктів. Приготування фруктів та овочів. Сполучник.

Приготування м'ясних страв. Приготування страв з морепродуктів. Теперішній доконаний час.

Приготування страв з молочних продуктів. Основи випічки. Приготування десертів. Різновиди напоїв.

Модуль 6. Кухонне обладнання та інвентар

Кухонне обладнання. Прийменник. Кухонне обладнання та техніка. На кухні. Основні процеси на кухні. Минулий доконаний час. Рецепти приготування страв. Столові прибори. Сервірування столу. Банкет. Сервірування. Святковий стіл. Узагальнення граматичного матеріалу.

Модуль 7. Заклади громадського харчування

Громадське харчування. Наказовий спосіб. Типи закладів громадського харчування. Етикет. Правила поведінки у закладах громадського харчування. У кафе/ресторані.

Замовлення. Кухар – творча та відповідальна професія. Офіціант. Розмова з клієнтом. Оформлення замовлення. Скарги клієнтів. Діалогічне мовлення.

Модуль 8. Ресторанна справа

Відомі ресторани світу. Модальні дієслова. Ресторани і ресторанний бізнес в Україні. Класифікація ресторанів. Вживання модальних дієслів. Частини ресторану. Персонал ресторану. Речення. Типи речень. Меню. Типи меню. Правила безпечного зберігання харчових продуктів. Аудіювання та читання текстів за темою. Правила техніки безпеки. Вживання герундія.

Модуль 9. Кулінарні тенденції та інновації

Веганство та вегетаріанство у світі. Ступені порівняння прислівників. Молекулярна кухня. Сполучник, частки. Вулична їжа різних країн. Олімпіада смаку: найвідоміші кулінарні фестивалі.

Узгодження часів. Кулінарні шоу та їх вплив на світову кухню. Кулінарні тури: подорож смаками. Заперечні речення. Кухня Прикарпаття. Створення індивідуального кулінарного маршруту.

Модуль 10. Професійна комунікація та кар'єрний ріст

Професії у сфері харчової промисловості. Пошук роботи. Написання резюме. Супровідний лист.

Співбесіда при працевлаштуванні. Ділові зустрічі. Етикет. Займенник. Ділова поїздка за кордон. Презентація та ведення переговорів. Письмова комунікація. Умовний спосіб. Ділове листування. Діалогічне мовлення за темою.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	Усього	у тому числі			
		Лекції	Семінарські	Самостійна робота	Примітка
Модуль 1. Світові кулінарні традиції та культура харчування.	10	8	2	5	
Модуль 2. Основи харчової промисловості.	10	8	2	5	
Модуль 3. Технології виробництва харчової продукції.	10	8	2	5	
Модуль 4. Харчування та харчові продукти.	10	8	2	5	
Модуль 5. Технологія приготування страв.	10	8	2	5	
Модуль 6. Кухонне обладнання та інвентар.	10	8	2	5	
Модуль 7. Заклади громадського харчування.	10	8	2	5	
Модуль 8. Ресторанна справа.	10	8	2	5	
Модуль 9. Кулінарні тенденції та інновації.	10	8	2	5	
Модуль 10. Професійна комунікація та кар'єрний ріст.	10	8	2	5	
Усього годин за II семестр	100	80	20	50	
Усього годин за рік	100	80	20	50	

6. Зміст навчальної дисципліни

6.1 Теми занять

Назва теми	Кількість годин
II семестр	100
Модуль 1. Світові кулінарні традиції та культура харчування	10
Англійська мова як засіб міжнародного спілкування.	1
Важливість вивчення іноземної мови. Артикуль.	1
Кулінарні традиції різних країн. Порядок слів у простому реченні.	1
Українська кухня. Традиції та особливості. Порядок слів у простому реченні.	1
Британська кухня. Традиції та особливості. Дієслова to do, to be, to have.	1
Традиційні страви англомовних країн. Дієслова to do, to be, to have.	1
Кухні народів світу. Екзотичні страви. Ступені порівняння прикметників.	1
Харчові звички в різних культурах. Прикметник. Ступені.	1
Семінарське заняття	2
Модуль 2. Основи харчової промисловості.	10
Підприємства харчової промисловості.	1
Сучасні технології у харчовій промисловості. Множина іменників.	1
Харчова промисловість України.	1
Харчова промисловість англомовних країн.	1
Харчова промисловість країн світу.	1
Основна термінологія у процесі виробництва харчових продуктів. Теперішній неозначений час.	1
Опис обладнання. Теперішній неозначений час.	1
Технологічні процеси.	1
Семінарське заняття	2
Модуль 3. Технологія виробництва харчових продуктів	10
Основні процеси на виробництві харчових продуктів.	1
Види питальних речень.	1
Безпека харчових продуктів.	1
Контроль та стандарти якості.	1
Харчові добавки та консерванти.	1
Способи зберігання харчових продуктів. Майбутній неозначений час.	1
Консервування харчових продуктів. Майбутній неозначений час.	1
Їжа майбутнього.	1
Генетично-модифікована їжа.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 4. Харчування та харчові продукти	10
Здорове харчування. Артикуль. Основні функції означеного та неозначеного артиклів.	1
Піраміда здорового харчування. Іменник. Множина іменника.	1
Продукти харчування. Овочі та фрукти. Злічувані та незлічувані іменники.	1
Продукти харчування. Молочні продукти.	1
Вираження належності за допомогою присвійного відмінка іменників.	1
Продукти харчування. Види м'яса. Типи запитань. Прийменник.	1

Продукти харчування. Риба.	1
Мікроелементи в харчових продуктах.	1
Харчові мінерали та вітаміни. Вживання прийменників.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 5. Технологія приготування страв	10
Зберігання та інвентаризація харчових продуктів.	1
Приготування фруктів та овочів. Сполучник.	1
Приготування м'ясних страв.	1
Приготування страв з морепродуктів. Теперішній доконаний час.	1
Приготування страв з молочних продуктів.	1
Основи випічки.	1
Приготування десертів.	1
Різновиди напоїв.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 6. Кухонне обладнання та інвентар	10
Кухонне обладнання. Прийменник.	1
Кухонне обладнання та техніка. На кухні.	1
Основні процеси на кухні. Минулий доконаний час.	1
Рецепти приготування страв.	1
Столові прибори.	1
Сервірування столу.	1
Банкет. Сервірування.	1
Святковий стіл. Узагальнення граматичного матеріалу.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 7. Заклади громадського харчування	10
Громадське харчування. Наказовий спосіб.	1
Типи закладів громадського харчування.	1
Етикет. Правила поведінки у закладах громадського харчування.	1
У кафе/ресторані. Замовлення.	1
Кухар – творча та відповідальна професія.	1
Офіціант. Розмова з клієнтом.	1
Оформлення замовлення. Скарги клієнтів.	1
Діалогічне мовлення.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 8. Ресторанна справа	10
Відомі ресторани світу. Модальні дієслова.	1
Ресторани і ресторанний бізнес в Україні.	1
Класифікація ресторанів. Вживання модальних дієслів.	1
Частини ресторану.	1
Персонал ресторану. Речення. Типи речень.	1
Меню. Типи меню.	1
Правила безпечного зберігання харчових продуктів.	1

Аудіювання та читання текстів за темою.	
Правила техніки безпеки. Вживання герундія.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 9. Кулінарні тенденції та інновації	10
Веганство та вегетаріанство у світі. Ступені порівняння прислівників.	1
Молекулярна кухня. Сполучник, частки.	1
Вулична їжа різних країн.	1
Олімпіада смаку: найвідоміші кулінарні фестивалі. Узгодження часів.	1
Кулінарні шоу та їх вплив на світову кухню.	1
Кулінарні тури: подорож смаками. Заперечні речення.	1
Кухня Прикарпаття.	1
Створення індивідуального кулінарного маршруту.	1
Семінарське заняття.	2
Модуль 10. Професійна комунікація та кар'єрний ріст	10
Професії у сфері харчової промисловості.	1
Пошук роботи. Написання резюме.	1
Супровідний лист.	1
Співбесіда при працевлаштуванні.	1
Ділові зустрічі. Етикет. Займенник.	1
Ділова поїздка за кордон. Презентація та ведення переговорів.	1
Письмова комунікація. Умовний спосіб.	1
Ділове листування. Діалогічне мовлення за темою.	1
Семінарське заняття.	2
Усього годин за II семестр	100
Усього годин за рік	100

6.2 Самостійна робота

Модуль	Теми для самостійного опрацювання	Кількість годин
II семестр		50
Модуль 1. Світові кулінарні традиції та культура харчування.	Особливості харчування в англomовних країнах.	5
Модуль 2. Основи харчової промисловості.	Читання для ознайомлення «Підприємства харчової промисловості Європи».	5
Модуль 3. Технології виробництва харчової продукції.	Групи продуктів за походженням. Технологія виробництва різних продуктів .	5
Модуль 4. Харчування та харчові продукти.	Складові їжі (вода, жири, білки, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини).	5
Модуль 5. Технологія приготування страв.	Страви української кухні та страви народів світу (рецепти).	5
Модуль 6. Кухонне обладнання та інвентар.	Побутова кухонна техніка. Правила сервірування столу.	5
Модуль 7. Заклади громадського харчування.	Написання листа-рекомендації, щодо вибору ресторану Замовлення столика у ресторані/кафе (діалоги).	5
Модуль 8. Ресторанна справа.	Створення меню для різних типів ресторанів. Відгук про ресторан.	5
Модуль 9. Кулінарні тенденції та інновації.	Написання листа-рекомендації, щодо вибору ресторану. Замовлення столика у ресторані/кафе (діалоги).	5
Модуль 10. Професійна комунікація та кар'єрний ріст.	Написання резюме. Написання оголошення про роботу. Співбесіда при влаштуванні на роботу.	5
Усього годин за II семестр		50
Усього годин за рік		50

7. Критерії оцінювання знань, умінь і навичок студентів з дисципліни

Рівень навчальних досягнень здобувачів освіти з дисциплін, які є освітніми компонентами ОПП, оцінюється за дванадцятибальною шкалою оцінювання:

10-12 балів(відмінно (90-100 балів оцінка в ECTS - A) рівень компетентності високий (творчий) – здобувач освіти володіє матеріалом та навичками цілісно комплексного аналізу теми. Самостійно оцінює, знаходить, виправляє допущені помилки, працює з різними джерелами інформації, систематизує та творчо використовує дібраний матеріал. Тісно пов'язує теорію з практикою і правильно демонструє знання та виконання практичних навичок. Вирішує задачі та завдання підвищеної складності, вміє узагальнювати матеріал, володіє методами дослідницької роботи. Виконує заплановану індивідуальну роботу (підготовка презентацій, до здобувач освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і буде відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок; слідницьких робіт, рефератів, складання таблиць, схем відповідно до теми тощо).

7-9 балів(добре (74-89 балів оцінка в ECTS - B) рівень компетентності достатній (конструктивно-варіативний) – здобувач освіти добирає переконливі аргументи на підтвердження висловленого судження або рішення, правильно і по суті відповідає на стандартизовані питання поточної теми, включно із питаннями лекційного курсу та самостійної роботи. Демонструє знання та виконання практичних навичок. Правильно використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач. Вміє вирішувати задачі та завдання середньої складності. Володіє необхідними практичними навичками і прийомами їх виконання в обсязі, який перевищує необхідний мінімум. Здобувач освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

4-6 балів(задовільно (60-73 бали оцінка в ECTS - D) рівень компетентності середній (репродуктивний) – здобувач освіти відтворює матеріал. Має неглибокі знання, але добре аналізує основні елементи теми. Наводить окремі власні приклади на підтвердження певних суджень, відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу та самостійної роботи. Не може самостійно побудувати чітку, логічну відповідь. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок студент допускає помилки. Вирішує лише найлегші ситуаційні задачі, не в повному обсязі володіє обов'язковим мінімумом методів дослідження. Здобувач освіти в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

1-3 бали(незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю (1-59 балів оцінка в ECTS – XF) рівень компетентності низький (рецептивно-продуктивний) – здобувач освіти не відповідає на елементарні запитання, не може побудувати логічну відповідь, не відповідає на додаткові питання, не розуміє змісту матеріалу. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок робить значні, грубі помилки.

Співвідношення оцінок з іншими шкалами оцінювання встановлюється за нижче поданою таблицею:

Оцінка по шкалі ECTS	Визначення	Національна шкала	100-бальна шкала
A	Відмінно-відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	12 (відмінно)	90–100
		11 (відмінно)	
		10 (відмінно)	
B	Дуже добре-вище середнього рівня з кількома помилками	9 (дуже добре)	82–89
C	Добре-в цілому правильна робота з певною кількістю значних помилок	8 (добре)	78–81
		7 (добре)	74–77
D	Задовільно-непогано, але зі значною кількістю недоліків	6 (задовільно)	69–73
		5 (задовільно)	64–68
E	Достатньо – виконання відповідає критеріям	4 (достатньо)	60–63
FX	Незадовільно-потрібно вивчити перед тим, як перездати	3 (незадовільно)	35–59
F	Неприйнятно – необхідна подальша робота	2 (неприйнятно)	1–34
		1 (неприйнятно)	

8. Рекомендована література

Базова:

1. Badger I. English for work. Everyday Business English / I. Badger. – Longman, 2003. – 94 p.
2. Bystrov Yakiv, [et al.] Discovering Ukrainian Culture = [Українська культура в англomовній інтерпретації] / Bystrov Yakiv. - Vinnytsia : Nova Knyha, 2013.
3. Evans V., Dooley J. New Round UP. Part 4 / V. Evans, J. Dooley. – Longman, 2011. – 210 p.
4. Fresh Fruit & Desserts. Reader's Digest. Eat Well Live Well. – London, New York, Sydney, Montreal: The Reader's Digest Association Limited. – 160 p.
5. Gregory Manin. Oxford Exam Trainer для Зовнішнього незалежного оцінювання B1. Oxford University Press, 2018. 207 с.
6. James Greenan, Business one to one. – UK : Oxford University Press, 2006. – 71 p.
7. John Eastwood. Oxford Practice Grammar Intermediate with answers. – UK : Oxford University Press, 2019. – 384 p.
8. John Taylor, Jeff Zeter, Business English 1, 2, 3. – Express Publishing, 2011. – 117 p.
9. Ken Paterson Mark Harrison Norman Coe. Oxford Practice Grammar Basic with answers. – UK : Oxford University Press, 2019. – 288 p.
10. Luke Prodromou. Grammar and Vocabulary for First Certificate. Pearson Education Limited, 2012. 332 с.
11. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. Cooking. Career Paths. – Express Publishing, 2013. – 120 p.
12. Граматика англійської мови. Доступно і просто / Валерій Федоров. – К.: Арій, 2018. – 304 с.
13. Лендрик Н.М., Щелкунова А.О. English for everyone: Навч. посібник. – Біла Церква, 2013. – 178 с.

Допоміжна:

1. David McDowall, Britain in close-up. – Longman, 2008. – 210 p.
2. R. Murphy, English Grammar In Use. – Cambridge University Press, 2001. – 348 p.
3. Хоменко Е.Г., Граматика англійської мови: Навчальний посібник. – 2-ге вид., випр. – К.: Знання-Прес, 2007. – 606 с.

Інтернет-ресурси:

<https://grammarway.com/ua> граматика англійської мови

<https://learnenglish.britishcouncil.org/> матеріали для вивчення англійської мови

<https://dictionary.cambridge.org/> матеріали для вивчення англійської мови

<https://macmillanukraine.com/> матеріали для вивчення англійської мови

<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/> матеріали для вивчення англійської мови

