

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ДІЛОВОЇ КОМУНІКАЦІЇ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету

 (підпис)

 (ініціали та прізвище)

« 27 » 2021

**ІНОЗЕМНА МОВА ПРОФЕСІЙНО – КОМУНІКАТИВНОЇ
СПРЯМОВАНОСТІ (АНГЛІЙСЬКА)**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

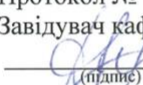
підготовки бакалавра

очної (денної) форм здобуття освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»


освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі Компанієць Л.Г. кандидат філософських наук, доцент кафедри ділової комунікації, **Убейволк О.О.** кандидат філософських наук, доцент кафедри ділової комунікації


Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри ділової комунікації

Протокол № 1 від “26” серпня 2021 р.
Завідувач кафедри ділової комунікації
 (підпис)
Я.С. Дибчинська
(ініціали, прізвище)

Ухвалено науково-методичною радою
Факультету менеджменту

Протокол № 1 від “27” серпня 2021 р.
Голова науково-методичної ради
факультету менеджменту
 (підпис)
О.В. Юдіна
(ініціали, прізвище)

Погоджено
з навчально-методичним відділом

 (підпис)
О.В. Валчинська
(ініціали, прізвище)

2021 рік

1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти	Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі	Характеристика навчальної дисципліни	
		очна (денна) форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Загальна кількість кредитів – 17	Обов'язкова	
	Кількість кредитів на 4-й семестр – 3	Цикл дисциплін професійної підготовки освітньої програми	
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа	Загальна кількість годин – 510	Семестр:	
	Кількість годин на 4-й семестр – 90		
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа	Змістових модулів на 4-й семестр – 4	4-й	4-й
		Лекції	
		-	-
		Практичні	
Рівень вищої освіти: бакалаврський	Кількість поточних контрольних заходів на 3- й семестр – 10	40 год.	12 год.
		Самостійна робота	
		50 год.	78 год.
		Вид підсумкового семестрового контролю: залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості (англійська)» є набуття соціокультурної та професійно-комунікативної компетентності, що передбачає вміння ефективно спілкуватися в різних ситуаціях професійного характеру в контексті розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем у готельно-ресторанній сфері діяльності.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Англійська мова професійно-комунікативної спрямованості» є:

- набути соціокультурну та професійно-комунікативну компетентність;

- виробити вміння сприймати, розуміти, оцінювати і репродукувати вивчений лексичний та граматичний матеріал у ситуаціях професійного спілкування;
- вдосконалити навички володіння лексико-граматичним матеріалом для встановлення і підтримки контакту із співрозмовником у професійно-комунікативних ситуаціях;
- навчитися вербальним та невербальним засобам та способам спілкування у різних ситуаціях професійного характеру;
- засвоїти професійну термінологію.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент/-ка повинен/-на набути таких результатів навчання (знання, вміння тощо) та компетентностей:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<i>Результати навчання:</i>	
<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усної письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	<p>Методи навчання: словесні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, дискусійні, ігрові та метод формування пізнавального інтересу.</p> <p>Контрольні заходи: проміжні та підсумкове тестування; словарні диктанти, робота з текстами, переклад речень з української англійською мовою, усне опитування (групове обговорення, дискусія).</p>
<i>Компетентності:</i>	
<p><i>Загальні компетентності:</i></p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p>	<p>Методи навчання: пояснювально-ілюстративний метод, метод формування пізнавального інтересу, навчання на основі проєктів, аудіовізуальний метод.</p> <p>Контрольні заходи: усне опитування, презентація, участь у дискусії, аудіювання і послідовний переклад, тестування.</p>
<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>	<p>Методи навчання: аналітичні, репродуктивні та продуктивні, комунікативні, дослідницькі та проблемно-пошукові.</p> <p>Контрольні заходи: рольові ігри, участь у дискусії, групове обговорення, презентація, кейси.</p>

<p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	<p>Методи навчання: практичні, репродуктивні та продуктивні, комунікативний метод, дискусійний метод .</p> <p>Контрольні заходи: усне опитування, тестування, виконання вправ, складання монологічних та діалогічних висловлювань</p>
<p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>	<p>Методи навчання: дослідницький, проблемно-пошуковий, метод проблемного викладу, індивідуальні та групові методи.</p> <p>Контрольні заходи: презентація, групове обговорення, усне опитування.</p>
<p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес- ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Методи навчання: словесні, практичні, метод формування пізнавального інтересу, навчання на основі проектів, індивідуальні та групові методи.</p> <p>Контрольні заходи: усне опитування, презентація, участь у дискусії, групове завдання: розв'язок кейсу, аудіювання і послідовний переклад, тестування.</p>
<p>СК 15. Здатність застосовувати міжнародний досвід нарощення туристично- рекреаційного потенціалу регіону.</p>	<p>Методи навчання: словесні, практичні, комунікативний, дискусійний, проблемно-пошуковий метод, індивідуальні та групові методи.</p> <p>Контрольні заходи: усне опитування, усний переклад, аудіювання, виконання вправ, спрямованих на поступове ускладнення і поглиблення мовленнєвознавчих понять та розвиток продуктивної мовленнєвої діяльності.</p>

Міждисциплінарні зв'язки.

Вивчення дисципліни «Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості» є складовою циклу дисциплін професійної підготовки за рівнем вищої освіти бакалаврський освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Вивчення дисципліни базується на знаннях, набутих студентами при вивченні навчальної дисципліни «Іноземна мова» у I-II семестрах. Навчальна дисципліна «Іноземна мова професійно-комунікативної спрямованості» тематично пов'язана з такими навчальними дисциплінами, що вивчаються згідно з навчальним планом: «Туристичне країнознавство», «Основи комунікації в сфері обслуговування», «Реклама в готельно-ресторанному бізнесі».

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Booking.

Тема 1. Booking confirmation.

Лексика: підтвердження бронювання столику, бесіда з адміністратором, офіціантом. *Граматика:* модальні дієслова, висловлення поради, забор'язання (should, have to, mustn't). *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, дискусія у групах. *Діалогічне та монологічне мовлення:* бесіда з адміністратором, офіціантом, підтвердження бронювання столику. Складання діалогів за темою «Welcoming customers to a restaurant». Складання термінологічного словника. *Читання:* ознайомлювальне та вивчаюче читання. *Письмо:* підготовка презентації за темою «Welcoming customers to a restaurant».

Тема 2. Making a room reservation.

Лексика: бронювання номеру у готелі. *Граматика:* умовні речення (zero/first conditional); would and used to. *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, групова дискусія. *Діалогічне та монологічне мовлення:* бесіда про бронювання номеру. Складання діалогів за темою «Room reservation». *Читання:* ознайомлювальне читання. Складання термінологічного словника. *Письмо:* заповнення бланку реєстрації.

Змістовий модуль 2. Eating out.

Тема 3. Explaining the menu.

Лексика: страви народів світу. *Граматика:* умовні речення другого типу (second conditional); get used to/be used to. *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, дискусія у групах. *Діалогічне та монологічне мовлення:* розмова про різні страви світу. Складання діалогів за темою «The menu». *Читання:* аналітичне читання із конспектуванням фактичного матеріалу. Складання термінологічного словника. *Письмо:* підготовка презентації за темою «The menu».

Тема 4. Taking an order.

Лексика: офіціант приймає заказ у ресторані. *Граматика:* умовні речення третього типу (third conditional). *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, дискусія. *Діалогічне та монологічне мовлення:* розмова про заклади клієнтів у ресторані або барі. Складання діалогів за темою «Taking an order». *Читання:* вибіркоче читання (читання-перегляд). Складання термінологічного словника. *Письмо:* написання твору на тему «Taking an order».

Змістовий модуль 3. Catering.

Тема 5. Utensils.

Лексика: різні види посуду та інвентарю. *Граматика:* умовні речення змішаного типу (mixed conditional). *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, дискусія у групах. *Діалогічне та монологічне мовлення:* розмова про різні види посуду та інвентарю. Складання діалогів за темою «Utensils». *Читання:* аналітичне читання із конспектуванням фактичного матеріалу. Складання термінологічного словника. *Письмо:* підготовка презентації за темою «Utensils».

Тема 6. Banquets.

Лексика: Організація та проведення бенкетів. *Граматика:* імператив, let, going to, will (language of coming and dealing with a crisis, responding to problems). *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, обговорення проблемних питань. *Діалогічне та монологічне мовлення:* розмова про порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. *Читання:* вивчаюче читання з використанням словника. Реферування та анування текстів. *Письмо:* підготовка презентації за темою «Banquet menu».

Змістовий модуль 4. Food preparation.

Тема 7. Food preparation.

Лексика: різні види інгредієнтів та технологія приготування страв. *Грамматика:* умовні речення (words other than if; hidden conditions). *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, дискусія. *Діалогічне та монологічне мовлення:* розмова про різні види інгредієнтів та технологію приготування страв. Складання діалогів за темою «Food preparation». *Читання:* вибіркоче читання (читання-перегляд). Складання термінологічного словника. *Письмо:* написання технології приготування страви.

Тема 8. Food storage.

Лексика: зберігання продуктів харчування. *Грамматика:* зворотні, неозначені, вказівні, присвійні займенники. *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, групове обговорення проблемних питань. *Діалогічне та монологічне мовлення:* бесіда про умови зберігання продуктів харчування у готелі або ресторані. *Читання:* аналітичне читання із конспектуванням головних фактів. Складання термінологічного словника. *Письмо:* написання твору на тему «Keep it fresh».

Тема 8. Ordering food supplies.

Лексика: замовлення продуктів харчування. *Грамматика:* складні речення; складнопідрядні/складносурядні речення. *Аудіювання* діалогів та текстів за темою, складання нотаток, групове обговорення проблемних питань. *Діалогічне та монологічне мовлення:* бесіда про замовлення та сервіси доставки продуктів харчування. Складання діалогів за темою «Ordering food supplies». *Читання:* аналітичне читання із конспектуванням головних фактів. Складання термінологічного словника. *Письмо:* написання твору на тему «Inventory list».

4. Структура навчальної дисципліни

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні (контактні) години					Самостійна робота, год		Система накопичення балів		
		Усього годин	Лекційні Заняття, год		Практичні заняття, год		о/д ф.	з/дис т ф.	Теор зав-ня, к-ть балів	Практ зав-ня, к-ть балів	Усього балів
			о/д ф.	з/дис т ф.	о/д ф.	з/дис т ф.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	15/15	18/2			8	2	7	13	6	4	10
2	15/15	12/4			12	4	3	11	14	6	20
3	15/15	18/2			8	2	7	13	6	4	10
4	15/15	12/4			12	4	3	11	14	6	20
Усього за змістові модулі	60/60	40/12			40	12	20	48	40	20	60
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30	30	20	20	40
Загалом	90				40	12	50	78	60	40	100

5. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	Тема 1. Booking confirmation	4	2
	Тема 2. Making a room reservation.	4	
2	Тема 3. Explaining the menu.	4	2
	Тема 4. Taking an order.	8	2
3	Тема 5. Utensils.	4	-
	Тема 6. Banquets.	4	2
4	Тема 7. Food preparation.	4	2
	Тема 8. Food storage.	4	2
	Тема 9. Ordering food supplies.	4	
Разом		40	12

6. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання**	Усього балів
1	Практичне завдання ЗМ 1 «Booking». Виконання лексико-граматичних вправ у підручнику, читання, переклад та переказ текстів, аудіювання та складання діалогів, обговорення проблемних питань, написання словникового диктанту.	Питання для підготовки: 1)Booking confirmation 2)Making a room reservation. Всі завдання виконуються на практичному заняття або дома, письмові вправи виконуються у робочому зошиті.	Кожне практичне завдання максимально оцінюється у 1 бал: -1 бал - відповідь повна, аргументована та без помилок, демонструє володіння навчальним матеріалом в повному обсязі, повне розуміння текстів для читання; вільне використання професійної термінології, знання лексико-граматичного матеріалу. -0,75 бала – відповідь повна, аргументована, але з помилками, демонструє володіння	4

			<p>навчальним матеріалом в певному обсязі, часткове розуміння текстів для читання та використання професійної термінології.</p> <p>-0.5 бала - відповідь неповна, неаргументована, з помилками, часткове розуміння текстів для читання та використання професійної термінології.</p> <p>-0,25 бала - відповідь фрагментарна, з деякими суттєвими лексико-граматичними помилками.</p>	
	Тестування у СЕЗН MOODLE (ЗМ 1)	Питання до підготовки: модальні дієслова, висловлення поради, забор'язання (should, avoid doing smth, have to, mustn't); умовні речення (zero/first conditional); would and used to.	Тест Змістовного модулю 1 складається з 10 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,6 бала: -0,6 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь	6
Усього за змістовий модуль 1	2			10
2	Практичне завдання ЗМ 2 «Eating out». Виконання лексико-граматичних вправ у підручнику, читання, переклад	Питання для підготовки: 1) Explaining the menu. 2) Taking an order. Всі завдання виконуються на практичному заняття або дома, письмові	Кожне практичне завдання максимально оцінюється у 1 бал.	6

	та переказ текстів, аудіювання та складання діалогів, обговорення проблемних питань, написання словникового диктанту.	вправи виконуються у робочому зошиті.		
	Тестування у CE3H MOODLE (ЗМ 2)	Питання до підготовки: умовні речення другого типу (second conditional); get used to/be used to; умовні речення третього типу (third conditional)	Тест Змістовного модулю 2 складається з 10 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,6 бала: -0,6 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь	6
	Тестування в CE3H MOODLE (Модульний контроль 1)	Питання до підготовки: Теми 1-4	Тест Модульний контроль 1 складається з 20 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,4 бала: -0,4 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь	8
Усього за змістовий модуль 2	3			20

3	<p>Практичне завдання ЗМ 3 «Catering».</p> <p>Виконання лексико-граматичних вправ у підручнику, читання, переклад та переказ текстів, аудіювання та складання діалогів, обговорення проблемних питань, написання словникового диктанту.</p>	<p>Питання для підготовки:</p> <p>1)Utensils. 2)Banquets.</p> <p>Всі завдання виконуються на практичному заняття або дома, письмові вправи виконуються у робочому зошиті.</p>	<p>Кожне практичне завдання максимально оцінюється у 1 бал.</p>	4
	<p>Тестування у CE3H MOODLE (ЗМ 3)</p>	<p>Питання до підготовки: умовні речення змішаного типу (mixed conditional), імператив, let, going to, will (language of coming and dealing with a crisis, responding to problems).</p>	<p>Тест Змістовного модулю 3 складається з 10 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,6 бала:</p> <p>-0,6 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь</p>	6
Усього за змістовий модуль 3	2			10
4	<p>Практичне завдання ЗМ 4 «Food preparation».</p> <p>Виконання лексико-граматичних вправ у підручнику, читання, переклад та переказ текстів, аудіювання та складання</p>	<p>Питання для підготовки:</p> <p>1)Food preparation. 2)Food storage. 3)Ordering food supplies.</p> <p>Всі завдання виконуються на практичному заняття або дома, письмові вправи виконуються у робочому зошиті.</p>	<p>Кожне практичне завдання максимально оцінюється у 1 бал.</p>	6

	діалогів, обговорення проблемних питань, написання словникового диктанту.			
	Тестування у SEZN MOODLE (ЗМ 4)	Питання до підготовки: умовні речення: умовні речення (words other than <i>if</i> ; hidden conditions); складні речення; складнопідрядні/склад носурядні речення; зворотні, неозначені, вказівні, присвійні займенники.	Тест Змістовного модулю 4 складається з 10 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,6 бала: -0,6 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь	6
	Тестування в SEZN MOODLE (Модульний контроль 2)	Питання до підготовки: Теми 5-9	Тест Модульний контроль 2 складається з 20 тестових питань, кожне питання оцінюється у 0,4 бала: -0,4 – правильна відповідь; -0-неправильна відповідь	8
Усього за змістовий модуль 4	3			20
Усього за змістові модулі контр. заходів	10			60

7. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
За лік	Підсумкове тестування за теоретичне завдання: тестування за	Питання до підготовки: модальні дієслова, висловлення поради, забор'язання (should, avoid doing smth,	Тестове питання оцінюється максимально в 0,5 бала. Загалом передбачено	20

	вивченим матеріалом курсу у СЕЗН ЗНУ	have to, mustn't); умовні речення першого типу (zero/first conditional); would and used to; умовні речення другого типу (second conditional); get used to/be used to; умовні речення третього типу та змішані форми (third conditional); words other than <i>if</i> ; hidden conditions; mixed tense conditionals; прості речення (загальні відомості); головні члени речення; простий дієслівний присудок; модальний дієслівний присудок; складений іменний присудок; другорядні члени речення; прямий/непрямий додаток; прийменниковий додаток; означення; імператив, let, going to, will (language of coming and dealing with a crisis, responding to problems); складні речення; складнопідрядні/складносурядні речення; зворотні, неозначені, вказівні, присвійні займенники.	виконання 40 завдань: 0,5 бала - за правильну відповідь; 0 балів – неправильна відповідь. Максимальна оцінка – 20 балів.	
	Практичне завдання : письмовий переклад речень з фаховою термінологією з	Письмовий переклад 10 речень з фаховою термінологією з української англійською мовою виконується в аудиторії у	Письмовий переклад 10 речень з використанням професійної термінології з української мови	20

	української англійською мовою	присутності викладача.	англійською мовою. 2 бали – за кожний правильний переклад (всього 10 речень). 20 балів – переклад лексико- граматичних помилко 3 використанням професійної термінології. 19 – 15 балів – достатньо повний переклад, але в перекладі присутні неістотні неточності та помилки. 14 – 10 балів – елементарні знання лексико- граматичного матеріалу та професійної термінології, переклад 3 суттєвими лексико- граматичними помилками. 9 – 5 балів – відсутні вміння та навички перекладу, переклад виконаний частково за допомогою викладача. 4 – 1 бали – переклад виконано зі значними лексико- граматичними помилками.	
Усього за підсумков ий			40	

семестровий контроль		
----------------------	--	--

8. Рекомендована література

Основна:

1. Evans V., Dooley J., Garza V. Career Path: Hotels and Catering. Book 1 – 3. EU : Express Publishing, 2015. 117 p.
2. Wood N. Tourism and Catering : Workshop. Oxford University Press, 2016. 40 p.
3. Walker R., Harding K. Tourism Part 1. Student's book. Great Britain : Pearson Education limited, 2015. 179 p.
4. Dubica I., O'Keeffe M. English for international tourism. Pre-intermediate. Student's book. Great Britain : Pearson Education limited, 2015. 192 p.
5. Dubica I., O'Keeffe M. English for international tourism. Pre-intermediate. Workbook. Great Britain : Pearson Education limited, 2015. 120 p.

Додаткова

1. Шевнина Л.Є. Англо-українсько-російський словник термінів туристичного й готельного обслуговування: близько 3000 термін. сфери турист. та готельн. обслуг.: довід. посіб. для турагент., робітник. готел. та турист. Запоріжжя: Видавець Глазунов С.О., 2005. 198 с.
2. Gorina G.O. Activities of international organizations and associations in the travel & tourism industry. URL: <http://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi51/ape2015v10/13-18.pdf>
3. Hewings M. Advanced Grammar in Use. Cambridge: Cambridge University Press, 2016. 294 p.
4. Wolker E, Elsworth S. Grammar Practice for Upper Intermediate Students. New Edition: Longman, 2015. 204 p.
5. Vince M. Intermediate Language Practice: English Grammar and Macmillan Publishers Limited, 2016. 296 p.

Інформаційні джерела:

1. Navigating the Hotel Star System. URL: <https://www.investopedia.com/financial-edge/0410/navigating-the-hotel-star-system.aspx> (дата звернення 16.08.2021).
2. Lonely Planet. Travel Guides & Travel information. URL: <https://www.lonelyplanet.com/> (дата звернення 17.08.2021).
3. Five creative Hotel Ideas That Really Work. URL: <https://www.socialtables.com/blog/hotel-sales/creative-hotel-ideas/> (дата звернення 18.08.2021).
4. Best Vacation Destinations. URL: <https://www.travelandleisure.com/travel-guide> (дата звернення 16.08.2021).
5. Corporate Communication in the Hospitality & Tourism Industry. URL: <https://study.com/academy/lesson/corporate-communication-in-the-hospitality-tourism-industry.html> (дата звернення 16.08.2021).
6. UK Hotel Star Rating System. URL: <https://www.narehotel.co.uk/uk-hotel-star-rating-system> (дата звернення 17.08.2021).
7. Upper Intermediate English Grammar Test. URL: <https://www.englishtestsonline.com/english-grammar-tests/upper-intermediate-english-grammar-tests/> (дата звернення 17.08.2021).
8. Role-play: Interview. URL: <http://www.workplace-english-training.com/> (дата звернення 21.08.2021).
9. Learn English. British Council. 2020. URL: <http://learnenglish.britishcouncil.org.com/> (дата звернення 16.08.2021).
10. Learn English Speaking. URL: <https://www.talkenglish.com/> (дата звернення 18.08.2021).