**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДВНЗ «УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ**

**КАФЕДРА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ**

**Англійська мова за проф. спрямуванням:**

**Лексико – граматичний практикум**

**з навчальної дисципліни**

**«Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англійська)» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання**

**Ужгород -2022**

УДК 811.111’36/.37(076):338.488.2

Д18

Англійська мова за проф. спрямуванням: лексико – граматичний практикум для організаціі практичної та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англійська)» (для здобувачів першого бакалаврського рівня вищої освіти спеціальністей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання). ФОП Бреза О. Ф., 2022. **–** 66 с.

Укладачі:**Данилюк Вікторія Олегівна*,***ст. викладач кафедри міжнародних комунікацій факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

 **Коваль Людмила Олександрівна**, ст. викладач кафедри міжнародних комунікацій факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

Рецензенти:

**Вайнагій Т.М.** – Кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри громадського здоров’я і гуманітарних дисциплін медичного факультету № 2 ДВНЗ «УжНУ»

**Панько О. І.** - Кандидат філологічних наук, старший викладач кафедри міжнародних комунікацій факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

Затверджено на засіданні кафедри міжнародних комунікацій факультету туризму та міжнародних комунікацій

Протокол № 10 від 24 травня 2022 р.

Рекомендовано до друку науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій

Протокол № 4 від 26 травня 2022 р.

**Contents**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Передмова……………………………………………………………. | 4 |
| 2. | Part I …………………………………………………………….…… | 5 |
| Text 1. Types of Accommodation …………………………………… | 5 |
| Text 2. Hotel Classification (size, level of service) …………………. | 8 |
| Text 3. Hotel Classification (ownership and affiliation) ……………. | 11 |
| Text 4. Hotel Classification (target market) ………………………….  | 12 |
| Text 5. Room Types and Room Description ………………………… | 16 |
| Text 6. Hotel Services and Facilities ………………………………..... | 19 |
| Text 7. Room Rates ……………………………………………….…. | 22 |
| Text 8. Hotel Staff …………………………………………………… | 23 |
| Text 9. Hotel Organisation (room division) ………………………… | 25 |
| Text 10. Hotel Organisation (other division) ………………………... | 27 |
| 3. | Part II …………………………………………………………….…… | 30 |
| Text 1. An Introduction to the Catering Industry ……………………… | 30 |
| Text 2. Sectors of Modern Food Service Industry…………………...… | 31 |
| Text 3. Menu Definition………………………………………………..  | 32 |
| Text 4. Types of Menu ……………………………………….……….. | 35 |
| Text 5. Menu Planning and Estimating ……………………………….. | 38 |
| Text 6. Serving Techniques ……………………………………………  | 40 |
| Text 7. Restaurant ……………………………………………………… | 42 |
| Text 8. Restaurant Staff ……………………………………………….. | 45 |
| Text 9. Types of Special Food. Vegetarian, Kosher Food…………….. | 47 |
| Text 10. Clothes and Personal Hygiene………………………………… | 50 |
| Text 11. Injuries and Diseases in Catering Establishments…………… | 56 |
| Text 12. Catering Establishments in Ukraine ……………………….... | 60 |
| Text 13. Ukrainian Cuisine …………………………………………… | 62 |
| 4. | References ……………………………………………………………. | 66 |