

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

Сочинский государственный университет



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета

А.Р. Давыдович

2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД

А.В. Иваненко

2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Шифр и направление подготовки

43.03.03. Гостиничное дело

Квалификация выпускника

бакалавр

Профиль подготовки

Гостиничная деятельность

Форма обучения

очная

Выпускающая кафедра

Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы

Романо-германской и русской филологии

Год набора – 2022

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
1	144/4	-	84	-	60	-	Зачет
2	144/4	-	84	-	60	-	Зачет
3	144/4	-	84	-	60	-	Зачет
4	144/4	-	84	-	24	-	Экзамен (36)
Всего:	576/16	-	336	-	204	-	Зачет, Экзамен (36)

Сочи 2022 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»

Рабочую программу составили:

Татосьян М.М., к.пед.н., доцент кафедры РГи РФ

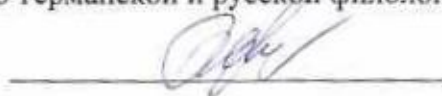
Бурьянова А.А., ст. преподаватель кафедры РГи РФ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой Романо-германской и русской филологии

Березовская Л.Г.



Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

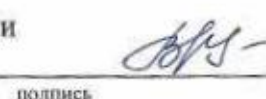
Директор НОБ


подпись

Онищенко Е.В.
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения


подпись

Васильченко В.В.
Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/-2023 учебный год, протокол №____ заседания кафедры от «__» _____ 202__г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой РГи РФ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Иностранный язык является формирование компетенций, включающих лингвистический, социокультурный и прагматический компоненты, а также развитие всех видов речевой деятельности (аудирования, говорения, чтения и письма), необходимых выпускникам бакалавриата для успешного функционирования в глобальной научной и деловой среде.

Задачами дисциплины Иностранный язык являются практическое владение навыками и умениями иноязычного общения, в том числе, участие в беседах и переговорах профессионального характера, выражение обширного реестра коммуникативных намерений (информирование, пояснение, уточнение, совет, аргументирование, инструкция, иллюстрирование и др.); владение монологической речью, понимание высказываний и сообщений профессионального характера; владение всеми видами чтения и реферирования оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров; умение вести деловую переписку.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина является обязательной дисциплиной учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Иностранный язык Речевая коммуникация и деловое общение Психология делового общения Событийное волонтерство Основы международного протокола Иностранный язык второй Межкультурные коммуникации на иностранном языке Деловой иностранный язык Преддипломная практика Иностранный язык (профессиональный)

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в	УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на	Знать: основные единицы языка и речи и правила их функционирования; основные принципы коммуникации в устной

устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии	и письменной формах на русском и иностранном языках Уметь: строить коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках Владеть: навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках
	УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках	Знать: основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка Уметь: грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе коммуникации Владеть: преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе коммуникации.
	УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках	Знать: нормы английского языка; коммуникативные качества речи; речевой этикет; специфики педагогического общения; сути, правил и норм общения; требования к речевому поведению в различных коммуникативно-речевых ситуациях Уметь: общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации; писать деловые письма на иностранном языке Владеть: техникой речи; языковыми и речевыми нормами; опытом создания и анализа профессионально значимых типов высказываний

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
	1 семестр					
1	1. Hospitality industry. Индустрия гостеприимства.	32	0	18	0	14
	1.1 Main notions in hospitality industry. Основные понятия индустрии гостеприимства.	4	-	2	-	2
	1.2 The structure of modern hospitality industry Современное состояние индустрии гостеприимства.	8	-	4	-	4
	1.3 Hospitality companies Предприятия индустрии гостеприимства.	6	-	4	-	2
	1.4 The history of the hospitality industry Историческое развитие индустрии гостеприимства.	8	-	4	-	4
	1.5 Времена группы Present (Active voice)	6		4		2
2	2. Careers in hospitality. Карьера в сфере гостеприимства.	40	0	24	0	16
	2.1 The structure of a hotel Структура отеля.	6	-	4	-	2
	2.2 Functions of major hotel departments. The front of the house. Функции основных отделов отеля. Контактные службы.	8	-	4	-	4

	2.3 Functions of major hotel departments. The back of the house. Функции основных отделов отеля. Неконтактные службы.	6	-	4	-	2
	2.4 Hotel staff. Персонал гостиницы.	8		4		4
	2.5 Job duties and responsibilities. Должностные обязанности сотрудников.	6		4		2
	2.6 Грамматика. Времена группы Past (Active voice)	6		4		2
3	3. Accommodation. Средства размещения	28	0	16	0	12
	3.1 Types of accommodation. Типология средств размещения.	6	-	4	-	2
	3.2 Hotel classification by the functional purpose (target market). Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению (целевым рынкам).	8	-	4	-	4
	3.3 Hotel classification by the standards of service and facilities offered. Классификация гостиниц по уровню, ассортименту и стоимости услуг.	6	-	4	-	2
	3.4 National grading systems. Национальные системы классификации гостиниц.	8	-	4	-	4
4	4. Hotel amenities. Удобства в отеле.	44	0	26	0	18
	4.1 Hotel room types. Standard rooms. Классификация номеров. Стандартные номера.	6	-	4	-	2
	4.2 Hotel room types. Deluxe rooms. Классификация номеров. Номера класса люкс.	8	-	4	-	4
	4.3 Tariffs and discounts. Виды тарифов и скидки.	6	-	4	-	2

	4.4 Food plans. Типы питания в отелях	6	-	4	-	2
	4.5 Alternative types of hotel meals. Альтернативные типы питания в отелях	6		4		2
	4.6 Hotel services and facilities. Услуги и удобства в отеле.	4		2		2
	4.7 Uncommon hotels. Необычные гостиницы.	4		2		2
	4.8 Грамматика. Времена группы Future (Active voice)	4	-	2	-	2
	Зачет	0	0	0	0	0
	Всего:	144	0	84	0	60
	2 семестр					
5	5. Front office operations. Служба приема и размещения.	52	0	32	0	20
	5.1 The basic functions of the Front Office. Функции службы приема и размещения	6	-	4	-	2
	5.2 Duties of the Front Office staff. Квалификационные требования и должностные обязанности персонала службы.	8	-	4	-	4
	5.3 Making hotel reservations. Бронирование гостиничных услуг.	6	-	4	-	2
	5.4 The ways of recording reservations. Способы записи бронирований.	8	-	4	-	4
	5.5 Confirmation reservation. Подтверждение бронирования.	6		4		2
	5.6 Amendments and cancelations. Изменение в бронировании и аннуляция брони.	6		4		2
	5.7 Checking in. Заезд, размещение и регистрация гостей.	6		4		2
	5.8 Грамматические	6		4		2

	времена в страдательном залоге. (Passive voice)					
6	6. Money matters. Финансовые вопросы.	28	0	16	0	12
	6.1 Methods of payment: cash, personal cheques, traveller's cheques. Способы оплаты: наличный расчет, персональные чеки, дорожные чеки общественного питания, общие требования.	6	-	4	-	2
	6.2 Methods of payment: credit cards, charge cards, bank multifunction cards. Способы оплаты: кредитные карточки, расчетные карточки, многофункциональные банковские карточки.	8	-	4	-	4
	6.3 Checking out. Процедура выписки.	6	-	4	-	2
	6.4. Conditionals. Условные предложения.	8	-	4	-	4
7	7. Housekeeping. Административно-хозяйственная служба (ФХС)	28	0	16	0	12
	7.1 The structure of hotel housekeeping. Структура административно-хозяйственной службы: состав, основные функции.	6	-	4	-	2
	7.2 Hotel housekeeping department staff. Персонал службы: название должностей и функциональные обязанности.	8	-	4	-	4
	7.3 Types of room status. Статус гостиничного номера.	6	-	4	-	2
	7.4 Housekeeping tools and equipment. Инструменты и оборудование для уборки.	8	-	4	-	4
8	8. Managing housekeeping operations. Управление	36	0	20	0	16

	хозяйственной деятельностью.					
	8.1 Types of room cleaning. Виды уборок гостиничного номера.	6	-	4	-	2
	8.2 A turndown service. Вечерняя уборка, подготовка номера ко сну.	8	-	4	-	4
	8.3 Housekeeping problems & complaints. Типичные жалобы и проблемы.	6	-	4	-	2
	8.4 Housekeeping reports. Виды отчетов административно-хозяйственной службы.	8	-	4	-	4
	8.5 Subjunctive mood. Грамматика. Сослагательное наклонение.	8	-	4	-	4
	Зачет	0	0	0	0	0
	Всего:	144	0	84	0	60
	3 семестр					
9	9. The restaurant business. Ресторанное дело.	26	0	16	0	10
	9.1 Types of eating out establishments. Классификация заведений питания.	6	-	4	-	2
	9.2 Types of food service. Виды обслуживания в заведениях питания.	8	-	4	-	4
	9.3 Meet the restaurant staff. Персонал ресторана.	6	-	4	-	2
	9.4 Reported Speech. Грамматика. Косвенная речь. Согласование времен.	6	-	4	-	2
10	10. At the restaurant. В ресторане.	34	0	20	0	14
	10.1 Greeting and seating guests. Приветствие и рассадка гостей.	6	-	4	-	2
	10.2 The menu. Меню.	8	-	4	-	4
	10.3 Taking an order. Обслуживание гостя у столика, прием заказа.	6	-	4	-	2
	10.4 Dealing with problems	8	-	4	-	4

	in the dining room. Решение проблемных ситуаций в ресторане.					
	10.5 At the bar. В баре.	6		4		2
11	11. In the kitchen. На кухне.	48	0	28	0	20
	11.1 Meet the kitchen staff. Кухонные работники.	8	-	4	-	4
	11.2 Utensils. Посуда.	6	-	4	-	2
	11.3 Food service equipment. Оборудование..	8	-	4	-	4
	11.4 Food preparation. Приготовление пищи.	6	-	4	-	2
	11.5 Food storage.Хранение продуктов.	6	-	4	-	2
	11.6 Ordering food supplies. Заказ продуктов питания.	6		4		2
	11.7 Kitchen safety and sanitation. Безопасность и санитария на кухне.	8		4		4
12	12. Food and beverage department. Организация службы питания в гостинице.	36	0	20	0	16
	12.1 Breakfast service. Завтрак.	6	-	4	-	2
	12.2 Room service. Обслуживание в номере.	8	-	4	-	4
	12.3 The catering department. Отдел обслуживания массовых мероприятий.	6	-	4	-	2
	12.4 The banqueting services. Обслуживание банкетов.	8	-	4	-	4
	12.5 Uncommon restaurants. Необычные рестораны.	4	-	2	-	2
	12.6 Modal verbs. Грамматика. Модальные глаголы.	4		2		2
	Зачет	0	0	0	0	0
	Всего:	144		84		60

	4 семестр					
13	13. The tourist industry. Индустрия туризма.	35	0	28	0	7
	13.1 Working in tourism. Общий обзор профессий в туризме.	5	-	4	-	1
	13.2 Tourism and transportation. Роль транспортных услуг в туризме.	5	-	4	-	1
	13.3 Travelling by air. Путешествие на самолете.	5	-	4	-	1
	13.4 Airport transfers. Трансфер из аэропорта.	5	-	4	-	1
	13.5 Cruises. Круизы.	5		4		1
	13.6 Travelling by train. Путешествие на поезде.	5		4		1
	13.7 Travelling by car. Путешествие на автомобиле.	5		4		1
14	14. Leisure and business travel. Досуговые и деловые путешествия	25	0	20	0	5
	14.1 Tourist attractions and entertainment. Виды и технологии развлечений и аттракционов в туризме.	5	-	4	-	1
	14.2 Types of hotel entertainment. Виды культурно-досуговой деятельности гостиницы.	5	-	4	-	1
	14.3 Hotel entertainment programs. Развлекательные программы отеля.	5	-	4	-	1
	14.4 Business travel. Деловой туризм.	5	-	4	-	1
	14.5 MICE industry. Организация работы гостиницы в рыночном сегменте MICE.	5		4		1
15	15. Modern trends in the hospitality industry. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	25	0	20	0	5
	15.1 Sustainable tourism and hospitality. Долговременный туризм.	5	-	4	-	1

	15.2 Low budget tourism. Бюджетный туризм.	5	-	4	-	1
	15.3 Wellness tourism. Велнес туризм.	5	-	4	-	1
	15.4 Innovative technology. Инновационные технологии.	5	-	4	-	1
	15.5 Social media promotion. Продвижение в социальных сетях.	5	-	4	-	1
16	16. Hotel marketing. Гостиничный маркетинг	23	0	16	0	7
	16.1 Innovative concepts and solutions for the hotels of tomorrow. Инновационные решения и концепции для отелей завтрашнего дня.	5	-	4	-	1
	16.2 Russian hospitality market trends. Тенденции российского рынка гостеприимства.	6	-	4	-	2
	16.3 International hotel chains in Russia. Международные гостиничные сети в России.	6	-	4	-	2
	16.4 Sochi hotel market. Сочинский гостиничный рынок.	6	-	4	-	2
	Экзамен	36	0	0	0	0
	Всего:	144	0	84	0	24
ИТОГО:		576		336		204

4.1.1. Лекционные занятия не предусмотрены учебным планом

4.1.2 Практические занятия

п/п	Наименование модуля дисциплины	Краткое содержание занятия
1 семестр		
1	Hospitality industry. Индустрия гостеприимства.	1.1 Main notions in hospitality industry. Основные понятия индустрии гостеприимства. 1.2 The structure of modern hospitality industry Современное состояние индустрии гостеприимства.

		1.3 Hospitality companies Предприятия индустрии гостеприимства. 1.4 The history of the hospitality industry Историческое развитие индустрии гостеприимства. 1.5 Времена группы Present (Active voice) Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций.
2	Careers in hospitality. Карьера в сфере гостеприимства.	2.1 The structure of a hotel Структура отеля. 2.2 Functions of major hotel departments. The front of the house. Функции основных отделов отеля. Контактные службы. 2.3 Functions of major hotel departments. The back of the house. Функции основных отделов отеля. Неконтактные службы. 2.4 Hotel staff. Персонал гостиницы. 2.5 Job duties and responsibilities. Должностные обязанности сотрудников. 2.6 Грамматика. Времена группы Past (Active voice) Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Выполнение грамматических и лексических упражнений.
3	Accommodation. Средства размещения	3.1 Types of accommodation. Типология средств размещения. 3.2 Hotel classification by the functional purpose (target market). Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению (целевым рынкам). 3.3 Hotel classification by the standards of service and facilities offered. Классификация гостиниц по уровню, ассортименту и стоимости услуг. 3.4 National grading systems. Национальные системы классификации гостиниц. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций.
4	Hotel amenities. Удобства в отеле	4.1 Hotel room types. Standard rooms. Классификация номеров. Стандартные номера. 4.2 Hotel room types. Deluxe rooms. Классификация номеров. Номера класса люкс. 4.3 Tariffs and discounts. Виды тарифов и скидки. 4.4 Food plans. Типы питания в отелях 4.5 Alternative types of hotel meals. Альтернативные типы питания в отелях 4.6 Hotel services and facilities. Услуги и удобства в отеле. 4.7 Uncommon hotels. Необычные гостиницы. 4.8 Грамматика. Времена группы Future (Active voice) Отработка разговорных фраз. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций.
2 семестр		
5	Front office operations. Служба приема и размещения	5.1 The basic functions of the Front Office. Функции службы приема и размещения 5.2 Duties of the Front Office staff. Квалификационные требования и должностные обязанности персонала службы. 5.3 Making hotel reservations. Бронирование гостиничных услуг.

		5.4 The ways of recording reservations. Способы записи бронирований. 5.5 Confirmation reservation. Подтверждение бронирования. 5.6 Amendments and cancelations. Изменение в бронировании и аннуляция брони. 5.7 Checking in. Заезд, размещение и регистрация гостей. 5.8 Грамматические времена в страдательном залоге. (Passive voice) Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Разбор ситуаций. Обсуждение докладов.
6	Money matters. Финансовые вопросы	6.1 Methods of payment: cash, personal cheques, traveller's cheques. Способы оплаты: наличный расчет, персональные чеки, дорожные чеки общественного питания, общие требования. 6.2 Methods of payment: credit cards, charge cards, bank multifunction cards. Способы оплаты: кредитные карточки, расчетные карточки, многофункциональные банковские карточки. 6.3 Checking out. Процедура выписки. 6.4. Conditionals. Условные предложения. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Выполнение грамматических и лексических упражнений обсуждение. Аудирование. Обсуждение докладов.
7	Housekeeping. Административно-хозяйственная служба (ФХС)	7.1 The structure of hotel housekeeping. Структура административно-хозяйственной службы: состав, основные функции. 7.2 Hotel housekeeping department staff. Персонал службы: название должностей и функциональные обязанности. 7.3 Types of room status. Статус гостиничного номера. 7.4 Housekeeping tools and equipment. Инструменты и оборудование для уборки. Отработка разговорных фраз. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование.
8	Managing housekeeping operations. Управление хозяйственной деятельностью.	8.1 Types of room cleaning. Виды уборок гостиничного номера. 8.2 A turndown service. Вечерняя уборка, подготовка номера ко сну. 8.3 Housekeeping problems & complaints. Типичные жалобы и проблемы. 8.4 Housekeeping reports. Виды отчетов административно-хозяйственной службы. 8.5 Subjunctive mood. Грамматика. Сослагательное наклонение. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций.
3 семестр		
9	The restaurant business. Ресторанное дело.	9.1 Types of eating out establishments. Классификация заведений питания. 9.2 Types of food service. Виды обслуживания в заведениях

		питания. 9.3 Meet the restaurant staff. Персонал ресторана. 9.4 Reported Speech. Грамматика. Косвенная речь. Согласование времен. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Выполнение грамматических и лексических упражнений
10	At the restaurant. В ресторане.	10.1 Greeting and seating guests. Приветствие и рассадка гостей. 10.2 The menu. Меню. 10.3 Taking an order. Обслуживание гостя у столика, прием заказа. 10.4 Dealing with problems in the dining room. Решение проблемных ситуаций в ресторане. 10.5 At the bar. В баре. Составление меню. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование.
11	In the kitchen. На кухне.	11.1 Meet the kitchen staff. Кухонные работники. 11.2 Utensils. Посуда. 11.3 Food service equipment. Оборудование.. 11.4 Food preparation. Приготовление пищи. 11.5 Food storage.Хранение продуктов. 11.6 Ordering food supplies. Заказ продуктов питания. 11.7 Kitchen safety and sanitation. Безопасность и санитария на кухне. Чтение текстов, их обсуждение. Аудирование. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Разбор ситуаций.
12	Food and beverage department. Организация службы питания в гостинице	12.1 Breakfast service. Завтрак. 12.2 Room service. Обслуживание в номере. 12.3 The catering department. Отдел обслуживания массовых мероприятий. 12.4 The banqueting services. Обслуживание банкетов. 12.5 Uncommon restaurants. Необычные рестораны. 12.6 Modal verbs. Грамматика. Модальные глаголы. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Чтение текстов, их обсуждение. Разбор ситуаций.
4 семестр		
13	The tourist industry. Индустрия туризма.	13.1 Working in tourism. Общий обзор профессий в туризме. 13.2 Tourism and transportation. Роль транспортных услуг в туризме. 13.3 Travelling by air. Путешествие на самолете. 13.4 Airport transfers. Трансфер из аэропорта. 13.5 Cruises. Круизы. 13.6 Travelling by train. Путешествие на поезде. 13.7 Travelling by car. Путешествие на автомобиле. Отработка разговорных фраз. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Чтение текстов, их обсуждение.

14	Leisure and business travel. Досуговые и деловые путешествия.	14.1 Tourist attractions and entertainment. Виды и технологии развлечений и аттракционов в туризме. 14.2 Types of hotel entertainment. Виды культурно-досуговой деятельности гостиницы. 14.3 Hotel entertainment programs. Развлекательные программы отеля. 14.4 Business travel. Деловой туризм. 14.5 MICE industry. Организация работы гостиницы в рыночном сегменте MICE.. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Чтение текстов, их обсуждение.
15	Modern trends in the hospitality industry. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.	15.1 Sustainable tourism and hospitality. Долговременный туризм. 15.2 Low budget tourism. Бюджетный туризм. 15.3 Wellness tourism. Велнес туризм. 15.4 Innovative technology. Инновационные технологии. 15.5 Social media promotion. Продвижение в социальных сетях. Отработка разговорных фраз. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Чтение текстов, их обсуждение
16	Hotel marketing. Гостиничный маркетинг	16.1 Innovative concepts and solutions for the hotels of tomorrow. Инновационные решения и концепции для отелей завтрашнего дня. 16.2 Russian hospitality market trends. Тенденции российского рынка гостеприимства. 16.3 International hotel chains in Russia. Международные гостиничные сети в России. 16.4 Sochi hotel market. Сочинский гостиничный рынок. Отработка разговорных фраз. Чтение текстов, их обсуждение. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Обсуждение докладов.

4.1.3. Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.1.4. Самостоятельная работа студента

п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Hospitality industry. Индустрия гостеприимства.	диалог- расспрос (по обозначенной проблематике)
2	Тема 2. Careers in hospitality. Карьера в сфере гостеприимства.	диалог-обмен мнениями/диалог- убеждение (в рамках ролевых/деловых игр по обозначенной проблематике)
3	Тема 3. Accommodation. Средства размещения	подготовка к написанию контрольной работы
	Тема 4. Hotel amenities. Удобства	написание реферата (по обозначенной

4	в отеле	проблематике)
5	Тема 5. Front office operations. Служба приема и размещения.	диалог-обмен мнениями/диалог- убеждение (в рамках ролевых/деловых игр по обозначенной проблематике)
6	Тема 6. Money matters. Финансовые вопросы	поиск информации (по обозначенной теме) с использованием справочной литературы, в том числе, сети Интернет (доклад).
7	Тема 7. Housekeeping. Административно-хозяйственная служба (ФХС)	диалог- расспрос (по обозначенной проблематике)
8	Тема 8. Managing housekeeping operations. Управление хозяйственной деятельностью.	написание реферата (по обозначенной проблематике)
9	Тема 9. The restaurant business. Ресторанное дело.	поиск информации (по обозначенной теме) с использованием справочной литературы, в том числе, сети Интернет (доклад).
10	Тема 10. At the restaurant. В ресторане.	диалог-обмен мнениями/диалог- убеждение (в рамках ролевых игр по обозначенной проблематике)
11	Тема 11. In the kitchen. На кухне.	диалог- расспрос (по обозначенной проблематике)
12	Тема 12. Food and beverage department. Организация службы питания в гостинице	подготовка к написанию контрольной работы
13	Тема 13. The tourist industry. Индустрия туризма.	подготовка к написанию контрольной работы
14	Тема 14. Leisure and business travel. Досуговые и деловые путешествия.	диалог- расспрос (по обозначенной проблематике)
15	Тема 15. Modern trends in the hospitality industry. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.	написание реферата (по обозначенной проблематике)
16	Тема 16. Hotel marketing. Гостиничный маркетинг	поиск информации (по обозначенной теме) с использованием справочной литературы, в том числе, сети Интернет (доклад).

4.1.5. Интерактивные формы занятий – 54 часа.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия
практические занятия	Тема 1. Hospitality industry. Индустрия гостеприимства.	дискуссия
практические занятия	Тема 2. Careers in hospitality. Карьера в сфере гостеприимства.	ролевая игра
практические занятия	Тема 3. Accommodation. Средства размещения	коллоквиум
практические	Тема 4. Hotel amenities. Удобства в	написание реферата (по

занятия	отеле	обозначенной проблематике)
практические занятия	Тема 5. Front office operations. Служба приема и размещения.	ролевая игра
практические занятия	Тема 6. Money matters. Финансовые вопросы	case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)
практические занятия	Тема 7. Housekeeping. Административно-хозяйственная служба (ФХС)	дискуссия
практические занятия	Тема 8. Managing housekeeping operations. Управление хозяйственной деятельностью.	ролевая игра
практические занятия	Тема 9. The restaurant business. Ресторанное дело.	case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)
практические занятия	Тема 10. At the restaurant. В ресторане.	ролевая игра
практические занятия	Тема 11. In the kitchen. На кухне.	дискуссия
практические занятия	Тема 12. Food and beverage department. Организация службы питания в гостинице	case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ)
практические занятия	Тема 13. The tourist industry. Индустрия туризма.	мозговой штурм (brainstorm)
практические занятия	Тема 14. Leisure and business travel. Досуговые и деловые путешествия.	дискуссия
практические занятия	Тема 15. Modern trends in the hospitality industry. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.	коллоквиум
практические занятия	Тема 16. Hotel marketing. Гостиничный маркетинг	коллоквиум

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1. Литература

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебное пособие для академического бакалавриата : [для студентов высших учебных заведений, обучающихся по гуманитарным направлениям] / С. А. Воробьева ; А. В. Киселева. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 191, [1] с. - (Бакалавр. Академический курс.). - ISBN 978-5-534-09259-2. - Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений / Голицынский Ю.Б.. — Санкт-Петербург : КАРО, 2018. — 576 с. — ISBN 978-5-9925-1197-0. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/80574.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Грищенко, Н. А. Иностранный язык. Английский. (Деловая сфера коммуникации) : учебное пособие / Н. А. Грищенко, Е. О. Ершова, М. А. Старшева. — Красноярск :

- Сибирский федеральный университет, 2019. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4206-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100019.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Мошняга, Е. В. Английский язык: туризм, гостеприимство, платежные средства : учебное пособие / Е. В. Мошняга. - 5-е изд. стереотип. - Москва : Советский спорт, 2012. - 245, [1] с. : табл. - (Профессиональное туристическое образование). - ISBN 978-5-9718-0617-2. - Текст (визуальный): непосредственный.
 5. Нейман, С. Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. English for Tourism and Hospitality. Часть 1 : учебное пособие / С. Ю. Нейман. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 255 с. — ISBN 978-5-93252-313-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/26676.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
 6. Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. — Саратов : Профобразование, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-0681-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91837.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
 7. Сербиновская, А. М. Английский язык для турбизнеса и сервиса : = English for travel business and service : учебник для вузов / А. М. Сербиновская. - Москва : Дашков и К, 2007. - 428 с. : ил., карт., портр., табл. - ISBN 5-91131-037-6. - Текст (визуальный) : непосредственный.
 8. Фурсенко С.В. Грамматика в стихах: веселые грамматические рифмовки английского языка / Фурсенко С.В.. — Санкт-Петербург : КАРО, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-9925-0287-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97945.html> (дата обращения: 30.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4.2.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	IPRbooks: электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « www.iprbookshop.ru ». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/ – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2	КонсультантПлюс: справочно-правовая система / Компания «Консультант-Плюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.
 - критерии оценивания;
 - шкалы оценивания.

Перечень вопросов к зачетам

1 семестр

The structure of modern hospitality industry.

Hospitality companies.

The history of the hospitality industry.

The structure of a hotel.

Functions of major hotel departments.

Hotel staff. Job duties and responsibilities.

Types of accommodation.

Hotel classification by the functional purpose (target market).

Hotel classification by the standards of service and facilities offered.

National grading systems.

Hotel room types.

Tariffs and discounts.

Food plans.

Hotel services and facilities.

Uncommon hotels.

2 семестр

The basic functions of the Front Office.

Duties of the Front Office staff.

Hotel reservations.

Amendments and cancellations

Checking in.

Methods of payment.

Checking out.

The structure of hotel housekeeping.

Hotel housekeeping department staff.

Types of room status.

Housekeeping tools and equipment.

Types of room cleaning.

A turndown service.

Housekeeping problems & complaints.

Housekeeping reports.

3 семестр

Types of eating out establishments.

Types of food service.

The restaurant staff.

The menu.
Dealing with problems in the dining room.
The kitchen staff.
Food service equipment and food preparation.
Food storage.
Ordering food supplies.
Kitchen safety and sanitation.
Breakfast service.
Room service.
The catering department.
The banqueting services.
Uncommon restaurants.

Экзаменационные вопросы

4 семестр

1. The structure of modern hospitality industry.
2. The history of the hospitality industry.
3. The structure of a hotel. Functions of major hotel departments.
4. Hotel staff. Job duties and responsibilities.
5. Types of accommodation.
6. Hotel room types.
7. Tariffs and discounts.
8. The basic functions of the Front Office.
9. Methods of payment.
10. Hotel housekeeping.
11. Types of eating out establishments.
12. Types of food service.
13. The restaurant staff.
14. The menu.
15. Room service.
16. The catering department.
17. Tourism and transportation.
18. Tourist attractions and entertainment.
19. Business travel. MICE industry.
20. Sustainable tourism and hospitality.
21. Types of tourism.
22. Innovative concepts and solutions for the hotels of tomorrow.
23. Russian hospitality market trends.
24. International hotel chains in Russia.
25. Sochi hotel market.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету.

При подготовке к зачету/экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачете/экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете/экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется

с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещений для СРС;
- наличие раздаточного материала, учебно-методических материалов, обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

– Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

– Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Кабинет для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект специализированной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС университета.

Дистанционная поддержка дисциплины.

Для передачи раздаточного материала к практическим занятиям, домашних заданий, обмена информацией с преподавателем используется электронная почта.

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

	Перечень ПО
1	<i>Microsoft Windows</i>
2	<i>Архиватор 7-zip.</i>
3	<i>Справочно-правовая система Консультант Плюс</i>

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Направление бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело
профиль «Гостиничная деятельность»**

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык»
Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	16/576
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины Иностранный язык является формирование разнообразных компетенций, включающих лингвистический, социокультурный и прагматический компоненты, а также развитие всех видов речевой деятельности (аудирования, говорения, чтения и письма), необходимых выпускникам бакалавриата по направлению 43.03.03. Гостиничное дело профиля «Гостиничная деятельность» для успешного функционирования в глобальной профессиональной и научной среде.
Содержание дисциплины	Тема 1. Hospitality industry. Индустрия гостеприимства. Тема 2. Careers in hospitality. Карьера в сфере гостеприимства. Тема 3. Accommodation. Средства размещения Тема 4. Hotel amenities. Удобства в отеле Тема 5. Front office operations. Служба приема и размещения. Тема 6. Money matters. Финансовые вопросы Тема 7. Housekeeping. Административно-хозяйственная служба (ФХС) Тема 8. Managing housekeeping operations. Управление хозяйственной деятельностью. Тема 9. The restaurant business. Ресторанное дело. Тема 10. At the restaurant. В ресторане. Тема 11. In the kitchen. На кухне. Тема 12. Food and beverage department. Организация службы питания в гостинице Тема 13. The tourist industry. Индустрия туризма. Тема 14. Leisure and business travel. Досуговые и деловые путешествия. Тема 15. Modern trends in the hospitality industry. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Тема 16. Hotel marketing. Гостиничный маркетинг
Формируемые компетенции (коды)	УК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и

	использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Иностранный язык Речевая коммуникация и деловое общение Психология делового общения Событийное волонтерство Основы международного протокола Иностранный язык второй Межкультурные коммуникации на иностранном языке Деловой иностранный язык Преддипломная практика Иностранный язык (профессиональный)
Образовательные технологии	Практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен