



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Кафедра регионоведения АТР

	УТВЕРЖДАЮ  Декан факультета иностранных языков О.В. Кузнецова “23” января 2024 г.
--	--

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля):

Б1.В.06 Лингвистическое сопровождение туризма и индустрии гостеприимства

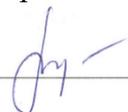
Направление подготовки: 45.03.02 Лингвистика

Направленность (профиль) подготовки:

Межъязыковая и межкультурная коммуникация в сфере туризма и гостиничного дела (первый иностранный язык – английский, второй иностранный язык – китайский)

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: очная

Согласовано с УМК Института филологии, иностранных языков и медиакоммуникации: Протокол №6 от «12» февраля 2024 Председатель: О.Л. Михалёва 	Рекомендовано кафедрой регионоведения АТР: Протокол № 7 от «23» января 2024 г. Зав. кафедрой: О.В. Кузнецова 
---	---

Иркутск 2024 г.

Содержание

- I. Цели и задачи дисциплины (модуля)
- II. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.
- III. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)
- IV. Содержание и структура дисциплины (модуля)
 - 4.1 **Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов**
 - 4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
 - 4.3 Содержание учебного материала
 - 4.3.1 Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ
 - 4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение в рамках самостоятельной работы студентов
 - 4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов
 - 4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
- V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
 - а) перечень литературы
 - б) периодические издания
 - в) список авторских методических разработок
 - г) базы данных, поисково-справочные и информационные системы
- VI. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)
 - 6.1. Учебно-лабораторное оборудование:
 - 6.2. Программное обеспечение:
 - 6.3. Технические и электронные средства обучения:
- VII. Образовательные технологии
- VIII. Оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

I. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цели освоения дисциплины соотносятся с общими целями основной образовательной программы и заключаются в построении целостной системы знаний об исторических этапах развития туризма и индустрии гостеприимства, понимании сущности индустрии гостеприимства, ознакомлении с основными видами современного туризма, процессом создания турпродукта, изучении основных принципов и моделей гостиничного и ресторанного сервиса, правил управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе, освоении основных норм поведения в рамках делового этикета в индустрии гостеприимства.

Задачи дисциплины соотносятся с общим типом задач основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом и заключаются в следующем:

- познакомить студентов с базовыми понятиями и способствовать изучению учащимися основных исторических этапов развития в области туризма и индустрии гостеприимства, основных принципов и моделей гостиничного и ресторанного сервиса;
- научить студентов понимать специфику современного туризма и индустрии гостеприимства, как особых видов деятельности в их социальной и культурной обусловленности;
- обучить профессиональным стандартам обслуживания и квалификационным требованиям к персоналу в гостиницах и других средствах размещения;
- способствовать развитию у студентов навыков аналитического мышления и навыков публичных выступлений с докладами и сообщениями по основам международного и отечественного туризма и индустрии гостеприимства в целом.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина (модуль) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

У данной учебной дисциплины (модуля) отсутствуют предшествующие дисциплины.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Лингвистическое сопровождение гостинично-ресторанного сервиса.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Результаты обучения	Индикаторы компетенций
--------------------	----------------------------	-------------------------------

<p>ПК-1. Способен анализировать материалы современных исследований в области лингвистики, межкультурной коммуникации и переводоведения для их самостоятельного использования и решения профессиональных задач</p>	<p>Знать: принципы отбора современных исследований в сфере туризма и гостеприимства, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта. Уметь: анализировать материалы современных исследований в процессе повышения своей квалификации и профессионального мастерства, при выборе средств саморазвития и устранения возможных недостатков, мешающих работе с коллегами и клиентами (туристами). Владеть: навыками самостоятельного использования результатов современных исследований, таких как нормативные документы по повышению качества, стандартизации и сертификации в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.</p>	<p>ИДК-ПК-1.1. Анализирует материалы современных исследований в области туризма и индустрии гостеприимства для их самостоятельного использования ИДК-ПК-1.2. Использует материалы современных исследований в области туризма и индустрии гостеприимства ИДК-ПК-1.3. Применяет материалы современных исследований в области туризма и индустрии гостеприимства для решения профессиональных задач</p>
---	---	--

IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины составляет 4 зач. ед., 144 час.

в том числе 44 часов на экзамен

Из них 18 час. – практическая подготовка

Форма промежуточной аттестации: экзамен

4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов

№ п/п	Раздел дисциплины/тема	Семестр	Всего часов	Из них практическая подготовка обучающихся	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся, практическую подготовку и трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
					Контактная работа преподавателя с обучающимися		Лекция		
					Семинар/ Практическое, лабораторное занятие/	Консультация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	I	10	2	2	2	-	6	Контрольная работа
2	Цели, традиции, составляющие успеха и	I	26	6	6	6	-	14	Контрольная

	тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.								работа
3	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	I	17	4	4	4	-	9	Контрольная работа
4	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	I	13	2	2	2	-	9	Контрольная работа
5	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	I	12	2	2	2	-	8	Контрольная работа
6	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные инструкции работников.	I	11	2	2	2	-	7	Контрольная работа

4.2. План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		
I	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	6	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V
I	Цели, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	14	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V
I	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	9	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V
I	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	9	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V
I	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	8	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V
I	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные инструкции работников.	Подготовка к контрольной работе / устному опросу	1 неделя	7	См. колонку «Форма текущего контроля успеваемости/ Форма промежуточной аттестации (по семестрам)» в п. 4.1.	См. п. V

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Трудоемкость (час.)		
Общий объем самостоятельной работы по дисциплине (час)				53		
Из них объем самостоятельной работы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (час)				53		

4.3. Содержание учебного материала

№ п/п	Раздел / модуль / тема	Содержание
1	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Основные характеристики и корпоративная философия индустрии гостеприимства, ее организационная структура.
2	Цели, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.	Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в Европе, Америке и России. Деятельность выдающихся организаторов гостиничного бизнеса (Ц.Ритц, Ж.О. Эскофье, Э.М.Статлер, Д.У.Мариотт, Ч.К.Уилсон, К.Хилтон и др.). Внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие индустрии гостеприимства. Современное состояние индустрии гостеприимства.
3	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	Основные понятия и определения туризма. Основные Международные туристические организации (UNWTO, IATA и др.). Эффект мультипликатора. Социальные и культурные влияния туризма. Туризм, как инструмент благополучия, процветания и мира. Промоутеры туризма (туроператоры и турагентства). Туристский продукт. Характеристики современного туризма и перспективы его развития. Экотуризм.
4	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	Понятие средств размещения. Характеристика средств размещения различных типов. Типологическая характеристика, понятие и признаки классификации гостиниц. Тенденции во франчайзинге. Корпоративные гостиничные сети франшизного типа. Диверсификация в гостиничном бизнесе.
5	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Специфика индустрии питания гостиничного бизнеса. Классификация ресторанов (с полным комплексом обслуживания, быстрого обслуживания и т.д.). Обслуживание, участие менеджеров в основных процессах, приготовление пищи. Тенденции и развитие

		ресторанного бизнеса.
6	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные инструкции работников.	Персонал, как основное звено в гостиничном бизнесе. Законодательно-правовая база. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: Российские и западные ментальности. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.

4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/н	№ раздела и темы	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость (час.)		Оценочные средства	Формируемые компетенции (индикаторы)
			Всего часов	Из них практическая подготовка		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	2	2	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
2	2	Цели, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.	6	6	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
3	3	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое	4	4	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)

		влияние туризма.				
4	4	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	2	2	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
5	5	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	2	2	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
6	6	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные инструкции работников.	2	2	Доклад на практическом занятии, участие в обсуждении, устный опрос	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)

4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение студентами в рамках самостоятельной работы (СРС)

№ п/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
1	2	3	4	5
1	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе, контрольной работе	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3
2	Цели, традиции, составляющие успеха и	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе,	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3

	тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.	контрольной работе		
3	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе, контрольной работе	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3
4	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе, контрольной работе	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3
5	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе, контрольной работе	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3
6	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде.	Подготовиться к докладу на практическом занятии, участию в обсуждении, устном опросе, контрольной работе	ПК-1	ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3

Должностные инструкции работников.			
------------------------------------	--	--	--

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Согласно новой образовательной парадигме независимо от профиля подготовки и характера работы любой начинающий специалист должен обладать такими общекультурными и профессиональными компетенциями, включающими фундаментальные знания, профессиональные умения и навыки деятельности своего профиля, опыта творческой и исследовательской деятельности по решению новых проблем, опытом социально-оценочной деятельности. Две последние составляющие образования формируются именно в процессе самостоятельной работы студентов. Никакие знания, не подкрепленные самостоятельной деятельностью, не могут стать подлинным достоянием человека. Кроме того, самостоятельная работа имеет воспитательное значение: она формирует самостоятельность не только как совокупность компетенций, но и как черту характера, играющую существенную роль в структуре личности современного специалиста высшей квалификации.

Самостоятельная работа – это вид учебной деятельности, одна из организационных форм обучения, протекающая вне непосредственного контакта с преподавателем (дома, в лаборатории ТСО) или управляемая преподавателем опосредованно через предназначенные для этой цели учебные материалы.

Самостоятельная работа представляет собой овладение компетенциями, включающими научные знания, практические умения и навыки во всех формах организации обучения, как под руководством преподавателя, так и без него. При этом необходимо целенаправленное управление самостоятельной деятельностью учеников посредством формулировки темы-проблемы, ее расшифровки через план или схему, указания основных и дополнительных источников, вопросов и заданий для самоконтроля осваиваемых знаний, заданий для развития необходимых компетенций, сроков консультации и форм контроля. В настоящих методических рекомендациях мы попытались обозначить основные вопросы, касающиеся организации СРС в вузах как для преподавателей, так и для студентов.

ПАМЯТКА ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ДОМАШНИХ ЗАДАНИЙ

Этапы работы		Контролируй себя!	Напоминай себе!
1. Приступая к выполнению задания		1. Определи, какие задания нужно выполнить. 2. Обдумай, как лучше, быстрее и продуктивнее это сделать (план в уме).	1. Смотри записи о домашнем задании. 2. Достань необходимые учебники, наведи порядок на рабочем месте. 3. Установи последовательность выполнения заданий. 4. Раздели время на каждый предмет.
2. Выполняя домашнее задание	В начале	1. Справляюсь, что задано, что нужно сделать. Вспомню содержание материала из объяснения преподавателя. 1. Проверяю себя: то ли я делаю, что требуется?	1. Уясни требования задания. 2. вспомни пояснения преподавателя к выполнению задания. 1. Не отвлекайся! 2. Следи за своими действиями!

	В ходе	2. Так ли я действую, как надо? 3. Уложусь ли я в отведенное время?	3. Умей уложиться во время!
	В конце	1. Устанавливаю, что еще не выполнено. 2. Даю оценку результату своей работы. 3. Учитываю, сколько сэкономлено времени.	1. Проверь себя: все ли выполнено? 2. Верно ли выполнено?
3. Завершая работу		1. Контролирую полноту и качество выполнения задания. 2. Что можно дополнительно сделать? 3. Планирую свой ответ на занятии. 4. Определяю: что следует уточнить у преподавателя, у товарища.	1. Проверить глубину своих знаний. 2. Если нужно, дорабатывай, устрани пробелы. 3. Оцени свои успехи и учти ошибки на будущее.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Дисциплина предусматривает подготовку курсовых работ.

Примерные темы курсовых работ:

1. Межкультурные коммуникации в туризме и создание комфортной среды для туристов.
2. Формирование и развитие френдли-проектов в сфере туризма (China, India and Japan friendly projects).
3. Программы адаптации российских туристских услуг под требования туристов.
4. Стандартизация и сертификация в сфере туризма.
5. Разработка сервисных стандартов в организациях индустрии туризма.
6. Современное состояние гостиничного бизнеса в России. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
7. Туризм 21 века: вызовы информационного общества.
8. Особенности гостеприимства в странах АТР.
9. Интернет-технологии в гостиничном бизнесе.
10. Концепция Инста туризма.
11. Знаки и символы в индустрии туризма.
12. Туристско-рекреационный потенциал Китая (других стран / регионов / и т.д.).

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает доступ к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин

(модулей), на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

а) перечень литературы

Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством [Текст] : введ. курс: Учеб. для студ. вузов: Пер. с англ. / Дж. Р. Уокер. - М. : Юнити-Дана, 2006. - 850 с. : ил. ; 24 см. - (Зарубежный учебник). - Пер. изд. : Introduction to hospitality management / John Walker. - ISBN 5-238-00990-9 : 470.61 p. (40 экз.)

Александрова, А. Ю. Международный туризм [Текст] : учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. "География" / А.Ю. Александрова. - М. : Аспект Пресс, 2004. - 464 с. - ISBN 5-7567-0189-3 : 148.50 p., 163.03 p. (10 экз.)

Кусков, А. С. Основы туризма [Текст] : учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2010. - 388 с. - ISBN 978-5-406-00533-0 : 186.00 p., 204.82 p. (90 экз.)

б) периодические издания

Туризм: практика, проблемы, перспективы.

Туризм: право и экономика : федеральный научно-практич. журн. - М. : Юрист.

в) список авторских методических разработок:

Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Электронный ресурс] : учебное пособие. / А. Э. Саак, В. Якименко. - Санкт-Петербург : Питер, 2011. - 432 с.

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

ООО «Издательство Лань». Информационное письмо от 13.09.2013 г. Адрес доступа: <http://e.lanbook.com/> Срок действия: бессрочный.

ООО «Библиотех» Государственный контракт № 019 от 22.02.2011 г. Лицензионное соглашение № 31 от 22.02.2011 г. Адрес доступа: <https://isu.bibliotech.ru/> Срок действия: бессрочный.

УИС РОССИЯ. Письмо от директора НБ ИГУ № 26/06 от 19. 12.2006 г. (доступ пре- доставляется по обращению Руководителя организации). Адрес доступа: <http://uisrussia.msu.ru/> Срок действия – без ограничений.

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Учебно-лабораторное оборудование:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: аудитория укомплектована специализированной (учебной) мебелью на 40 рабочих мест, оборудована техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: телевизор Panasonic, мобильный комплекс: демонстрационное оборудование (ноутбук Lenovo, акустическая система LG) и учебно-наглядные пособия (карта), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: аудитория укомплектована специализированной (учебной) мебелью на 20 рабочих мест, оборудована техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: телевизор Panasonic, мобильный комплекс: демонстрационное оборудование (ноутбук Lenovo, акустическая система LG) и

учебно-наглядные пособия (карта) , наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.

Помещение для организации самостоятельной работы: аудитория укомплектована специализированной (учебной) мебелью на 10 рабочих мест с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации, оборудована техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: монитор Samsung LCD17, системный блок IRU, Альфа-775 (12 шт), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.

6.2. Программное обеспечение:

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (подробная информация размещена на сайте ИГУ)

№ п/п	Наименование
1.	Adobe Reader DC 2019.008.20071
2.	IrfanView 4.42
3.	Foxit PDF Reader 8.0
4.	Google Chrome
5.	Java 8
6.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- Стандартный Russian Edition. 250-499.
7.	Microsoft Office Enterprise 2007 Russian Academic OPEN No Level
8.	Mozilla Firefox
9.	Office 365 ProPlus for Students
10.	OpenOffice 4.1.3
11.	Opera 45
12.	PDF24Creator 8.0.2
13.	Skype 7.30.0
14.	VLC Player 2.2.4
15.	WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc.
16.	7zip 18.06

6.3. Технические и электронные средства:

При преподавании дисциплины применяются актуальные на момент прохождения курса технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов (презентации, фрагменты фильмов, комплекты плакатов, наглядных пособий, контролирующих программ и демонстрационных установок), их использование предусмотрено методической концепцией преподавателя, соответствует целям и задачам курса и содержанию дисциплины, направлено на формирование необходимых компетенций.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При проведении учебных занятий преподаватель обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, курс включает проведение интерактивных занятий,

групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание тем на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

Применяются образовательные технологии дистанционного обучения с применением платформ belca.isu.ru, VooV, MStTeams и других.

Использование интерактивной модели обучения предусматривают моделирование жизненных ситуаций, использование ролевых игр, совместное решение проблем. Исключается доминирование какого-либо участника учебного процесса или какой-либо идеи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, равенством их аргументов, накоплением совместного знания. Из объекта воздействия студент становится субъектом взаимодействия, он сам активно участвует в процессе обучения, следуя своим индивидуальным маршрутом. Преподаватель мотивирует обучающихся к самостоятельному поиску информации. Задачей преподавателя становится создание условий для инициативы студентов. Преподаватель отказывается от роли фильтра, пропускающего через себя учебную информацию, и выполняет функцию помощника в работе, одного из источников информации.

Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения, организуется с учетом включенности в процесс познания всех студентов группы, каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, в ходе работы идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности, обязательна обратная связь, возможность взаимной оценки и контроля.

К методам интерактивного обучения относятся те, которые способствуют вовлечению в активный процесс получения и переработки знаний. Интерактивные методы пробуждают у обучающихся интерес, поощряют активное участие каждого в учебном процессе, обращаются к чувствам каждого обучающегося, способствуют эффективному усвоению учебного материала, оказывают многоплановое воздействие на обучающихся, осуществляют обратную связь (ответная реакция аудитории), формируют у обучающихся мнения и отношения, формируют жизненные навыки, способствуют изменению поведения.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Наименование тем занятий с указанием форм/ методов/ технологий обучения:

№ п/п	Тема занятия	Вид занятия	Форма / методы / технологии дистанционного, интерактивного обучения	Количество часов
1	2	3	4	5
1	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов научных исследований, полученных на базе университета	2
2	Цели, традиции,	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов	6

	составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.		научных исследований, полученных на базе университета	
3	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов научных исследований, полученных на базе университета, групповая дискуссия	4
4	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного бизнеса.	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов научных исследований, полученных на базе университета, анализ ситуаций	2
5	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов научных исследований, полученных на базе университета, анализ ситуаций	2
6	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные	Практическое занятие	Преподавание тем на основе результатов научных исследований, полученных на базе университета, анализ ситуаций	2

	инструкции работников.			
Итого часов:				18

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Контролируемые компетенции/ индикаторы
1	2	3	4
1	Контрольная работа	Понятие, предмет, структура, методы и задачи изучения индустрии гостеприимства.	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
2	Контрольная работа	Цели, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
3	Контрольная работа	Понятие, структура, классификация видов туризма. Международные туристические организации. Экономическое и экологическое влияние туризма.	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
4	Контрольная работа	Виды средств размещения. Типология и классификация гостиниц. Модели организации гостиничного	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)

		бизнеса.	
5	Контрольная работа	Ресторанный бизнес: история и современность. Производственная деятельность ресторана. Тенденции в ресторанном бизнесе.	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)
6	Контрольная работа	Управление человеческими ресурсами. Профессионализм и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Законы о труде. Должностные инструкции работников.	ПК-1 (ИДК-ПК-1.1,1.2, 1.3)

Демонстрационный вариант контрольной работы:

1. Дайте определение понятию гостеприимства. Какова этимология слова «гостеприимство»?
2. Назовите предмет, методы и задачи изучения дисциплины.
3. Назовите этапы становления и развития индустрии гостеприимства. Кратко охарактеризуйте каждый из них.
4. Исследуйте совокупность внешних и внутренних факторов, оказывающих влияние на развитие индустрии гостеприимства в России.

Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену:

1. Значение и происхождение термина «гостеприимство». Принципы гостеприимства.
2. Основная характеристика и корпоративная философия индустрии гостеприимства, ее организационная структура.
3. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства.
4. Внешние и внутренние факторы, оказывающие влияние на развитие индустрии гостеприимства.
5. Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в Европе.
6. Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в Америке.

7. Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в России.
8. Понятие, структура, классификация видов туризма.
9. Основные Международные туристические организации.
10. Промоутеры туризма. Туристский продукт.
11. Характеристики современного туризма и перспективы его развития.
12. Экономическое влияние туризма, эффект мультипликатора.
13. Социальные и культурные влияния туризма.
14. Экотуризм. Определение понятия и его характеристики.
15. Характеристика средств размещения различных типов.
16. Основные критерии классификации гостиниц.
17. Организационная структура гостиничного предприятия: определение, функции, элементы.
18. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
19. Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства: история развития, современное состояние.
20. Специфика индустрии питания гостиничного бизнеса.
21. Классификация ресторанов.
22. Тенденции и развитие ресторанного бизнеса.
23. Подготовка кадров для индустрии гостеприимства.
24. Требования к персоналу в индустрии гостеприимства.
25. Управление персоналом: Российские и западные ментальности.
26. Деловой этикет в индустрии гостеприимства. Психологическая культура сервиса.
27. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.

Разработчик:

Е.Е. Калиш, доцент кафедры регионоведения АТР

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению и профилю подготовки.

Программа рассмотрена на заседании кафедры регионоведения АТР.

Протокол № 7 от «23» января 2024 г.

Зав. кафедрой: О.В. Кузнецова



Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.

**Сведения о переутверждении «Рабочей программы дисциплины (модуля)»
на очередной учебный год и регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата, подпись зав. кафедрой)	Внесенные изменения	Номера листов		
			замененных	новых	аннулированных
2021-22	№ 1 от 31.08.2021  зав. кафедрой Е.В. Кремнёв	В п. 6.2. внесены изменения, связанные с ежегодным обновлением программного обеспечения (см. сайт www.isu.ru)	-	-	-
2022-23	№ 6 от 02.03.2022  зав. кафедрой Е.В. Кремнёв	-	-	-	-
2023-24	№3 от 05.02.2023  И.о. зав. кафедрой О.В. Кузнецова	-	-	-	-
2024-25	№ 7 от 23.01.2024  зав. кафедрой О.В. Кузнецова	-	-	-	-