

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Институт международных отношений
Высшая школа иностранных языков и перевода



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности КФУ
_____ Турилова Е.А.
"___" _____ 20__ г.

Программа дисциплины

Перевод текстов в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 45.03.02 - Лингвистика

Профиль подготовки: Теория и методика преподавания иностранных языков и культур

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2024

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и): доцент, к.н. (доцент) Винникова М.Н. (Кафедра теории и практики перевода, Высшая школа иностранных языков и перевода), MNVinnikova@krfu.ru ; старший преподаватель, б/с Шигапова Ф.Ф. (Кафедра теории и практики перевода, Высшая школа иностранных языков и перевода), FFShigarova@krfu.ru

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-2	Способен осуществлять письменный перевод в соответствии с прагматикой коммуникативной ситуации и особенностями дискурса, с соблюдением норм лексической эквивалентности, грамматических, синтаксических и стилистических норм

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

Студент должен знать в чём заключается специфика перевода текстов в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, особенности жанров текстов данных сфер в английском и русском языках (лексические, морфологические, синтаксические и стилистические).

Должен уметь:

Студент должен уметь точно определять языковые явления, специфичные для английских текстов в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса; находить эквиваленты терминов в процессе перевода текста по гостиничной и туристической тематикам, разбираться в смежных областях, касающихся фактического материала; пользоваться терминологическими словарями и лексикографическими электронными ресурсами.

Должен владеть:

Студент должен владеть навыками перевода, реферирования и аннотирования иностранной специальной литературы в данных областях, а также навыками работы с современными техническими средствами.

Должен демонстрировать способность и готовность:

Студент должен демонстрировать способность и готовность проводить лингвистический анализ текста/дискурса; определять принадлежность текста к функциональному стилю, выполнять письменный перевод, осуществлять поиск необходимой информации в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях; составлять системное представление о сфере человеческой деятельности или области знаний, связанных с темой перевода (гостиничный и ресторанный бизнес); использовать словари включая электронные; правильно оформлять текст перевода в компьютерном текстовом редакторе.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.17.03 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 45.03.02 "Лингвистика (Теория и методика преподавания иностранных языков и культур)" и относится к дисциплинам по выбору части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

Осваивается на 3 курсе в 5 семестре.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) на 72 часа(ов).

Контактная работа - 34 часа(ов), в том числе лекции - 0 часа(ов), практические занятия - 34 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 38 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 0 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет в 5 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Се-местр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Само-стоя-тель-ная ра-бота
			Лекции, всего	Лекции в эл. форме	Практи-ческие занятия, всего	Практи-ческие в эл. форме	Лабора-торные работы, всего	Лабора-торные в эл. форме	
1.	Тема 1. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский. (Отельный бизнес. Классификация отелей, типы). Перевод сайта гостиницы.	5	0	0	8	0	0	0	8
2.	Тема 2. Перевод текстов с русского языка на английский, с английского на русский (Отельный бизнес. Персонал, Departments of the Hotel)	5	0	0	8	0	0	0	6
3.	Тема 3. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский (Пищевая индустрия. Ресторанный бизнес).	5	0	0	6	0	0	0	8
4.	Тема 4. Перевод меню.	5	0	0	8	0	0	0	7
5.	Тема 5. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский (Проблема сервиса. Оценка удовлетворенности посетителей)	5	0	0	4	0	0	0	9
	Итого		0	0	34	0	0	0	38

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский. (Отельный бизнес. Классификация отелей, типы). Перевод сайта гостиницы.

Письменный перевод, аннотирование, реферирование текстов по тематике "Отельный бизнес. Классификация отелей, типы". Общая характеристика лексики. Работа с текстом "Modern Hospitality Industry". Работа с текстом "Hotel Business". Перевод сайтов отелей. Работа с текстом: Чтобы избежать негативных отзывов о хостеле или отеле, необходимо усвоить несколько правил. Полезно знать, что: Ежедневно опустошаются все емкости для мусора. Любой предмет, который оказался в такой корзине, рассматривается как ненужный и его можно смело удалить из номера. Предметы, которые не поместились в контейнер, но стоят на нем или подле него, расцениваются как сор (это может быть упаковка из-под пиццы, например). Однако если вы не уверены, что это так, лучше оставить его до тех пор, пока гость сам не обратит на это внимание. Иногда бывает, что горничные выбрасывают нужные гостю предметы - так, пустая коробка из-под нового ноутбука была выброшена, вследствие чего посетитель не смог вернуть не понравившийся ему девайс обратно в магазин. В итоге отель выплачивал гостю компенсацию. Горничная имеет право сложить одежду гостя, если та валяется на полу и мешает влажной уборке комнаты. Обувь при этом расставляется вдоль плинтуса. Недопустимо складывать вещи в шкаф или чемоданы - они должны оставаться в поле зрения постояльца. Часто чрезмерная аккуратность горничных приводит к забыванию гостем личных вещей в отеле. Предметы личной гигиены. Их можно разложить в ванной в предназначенные для этого емкости. Нельзя трогать косметику гостя. Бывает так, что от отеля требуют возмещения за пропажу дорогостоящей косметики, которая потом оказывается сложенной в совершенно непредсказуемом месте. Недопустимо прикасаться к: Ценным вещам клиента. Девайсам. Лекарственным препаратам. Отели предупреждают постояльцев о том, чтобы наиболее ценные вещи они оставляли в сейфах, однако нередки случаи, когда горничных обвиняют в воровстве. Горничная по ошибке может выбросить коробку, в которой находятся необходимые клиенту лекарственные препараты, и тогда все может закончиться трагедией. Часто гости открыто провоцируют горничных в надежде на получение компенсации. Потенциальной кражей может считаться перекаладывание и открывание сумок гостя - будьте предельно осторожны и внимательны. Шкаф в комнате открывается исключительно с целью замены мешков для грязного белья. Не прикасайтесь к чашкам и стаканам, если в них что-то налито - там могут находиться драгоценности или контактные линзы. В емкости также может находиться лекарственный препарат. Известен случай, когда один из постояльцев преднамеренно оставил включенной камеру и попросил убрать в номере. Оказалось, что горничная тщательно проверила его личные вещи, воспользовалась ноутбуком и изучила содержимое посылки, пришедшей на имя гостя. Предприимчивый постоялец не стал разглашать название отеля, однако ролик попал на Youtube. Владелец отеля должен следить за тем, чтобы ряд правил в отеле выполнялся персоналом неукоснительно. Такие сегменты рынка как ресторанный и гостиничный бизнес довольно плотно насыщены, однако можно реорганизовать уже существующее дело в данной нише и получить высокий доход. В плане инвестиций данные ниши являются одними из самых рискованных. Прежде, чем решиться на открытие своего дела, необходимо провести тщательное исследование рынка, а также быть готовым к тому, что размер инвестиций может достигать около 600 000 евро. Обращаем внимание на: Место размещения ресторана - зависит от ценовой политики ресторатора Сколько конкурентов в данном районе. Насколько он заселен и престижен. Есть ли место для размещения авто рядом с заведением. Удобство проезда. Сумма среднего чека. Структуру отрасли Прогнозируйте возможности роста и развития вашего дела в этом районе. Изучение предложений конкурентов и потребности выбранной ЦА Стоит сразу определиться с образом идеального посетителя вашего заведения - так будет намного легче оптимизировать будущую бизнес-модель.

Тема 2. Перевод текстов с русского языка на английский, с английского на русский (Отельный бизнес. Персонал, Departments of the Hotel)

Письменный перевод, аннотирование, реферирование текстов по тематике Отельный бизнес. Персонал, Departments of the Hotel. Перевод должностных инструкций в сфере "Гостиничный бизнес". Перевод текста "Каким должен быть отель, ориентированный на отдых семьи с детьми?" "Каким должен быть отель, ориентированный на отдых семьи с детьми? Обратите внимание на: Местоположение отеля Если отель находится на некотором расстоянии от местных достопримечательностей, организуйте бесплатный маршрут к ним. Размер капитала не позволяет это сделать? Тогда позаботьтесь о составлении подробной карты маршрута к самым популярным местам, посещаемым туристами в данном городе, и списком автобусов, на которых удобнее всего до них добраться. Организация отдыха и развлечений Так, отель Four Seasons Resort Provence (Франция) предлагает своим маленьким гостям прогулку по саду отеля, а в Лиссабоне оборудованы специальные лабиринты для детей постарше - им выдается карта и они с большим удовольствием исследуют окрестности. Мастер-классы и помощь аниматоров вас выручат! Обязательно дарите детям то, что они сами создали на мастер классе. Если в пределах отеля подобные развлечения невозможны, организуйте их на выезде. Домашний уют Подарите взрослым и детям отдых с комфортом - номера для семейных пар должны быть большими и просторными, и предоставьте возможность воспользоваться микроволновкой, стиральной машиной и сушилкой. В подобном отеле должна присутствовать игровая комната Предупреждайте своих клиентов о том, что в стоимость их проживания входят допуслуги: Посещение некоторых достопримечательностей. Визит детей в парк - батут или веревочный. Посещение аттракционов или другие развлечения. Это значительно поднимет ваш рейтинг. Обычными услугами в прайсе являются: Полезный свежеприготовленный домашний завтрак. Парковка с возможностью бесплатно поставить авто. Wi-Fi. Детское питание и прокат колясок. Можно закупить наборы юного художника или организовать кинотеатр под открытым небом или необычный планетарий. Система "все включено" обойдется дороже, однако подобные отели чаще всего получают восторженные отзывы от постояльцев. В пакет программы для детей и взрослых могут быть включены мастер-классы, курсы, которые будут чередоваться с активными видами отдыха. Лучше, если снаряжение будет для гостей и детей бесплатным. Фигурка из полотенец Система питания "все включено" Путешественники лояльно относятся к тем отелям, где им и их детям разрешат кушать все, чего душа пожелает. Чтобы не остаться в убытке, продумайте детское меню и специальные мини-порции для детей. Родители должны видеть, за что они будут платить - на сайте должна быть такая информация. В детской порции должно быть ровно такое количество еды, которое с удовольствием съедят без остатка, и ее потом не придется выбросить, переплатив за это. Бассейны и водные развлечения Безопасность в бассейне - прежде всего, поэтому ключевые игроки на этом рынке оборудуют мелкие бассейны с гейзерами, брызгалками и тому подобными веселыми водными играми. Чтобы избежать жалоб, следите за температурой воды и безопасностью горок и бортиков. На пике популярности - раздельный отдых. Пока родители занимаются своими делами, аниматор развлекает малышей. Возможность провести время наедине для многих семейных пар стала настоящей роскошью. Например, чтобы родители могли провести романтический вечер в ресторане, персонал одного из английских отелей читает их детям сказки на ночь. Чистота в комнатах для семейных пар должна быть чуть ли не стерильной - часто дети сильно подвержены аллергиям. Открытые террасы и площадки должны быть разделенными на зоны для тех, кто курит, и тех, кто предпочитает здоровый образ жизни. Персонал Вежливость и быстрота регистрации существенно влияют на уровень лояльности. Отличное решение - при поселении маленькому и утомленному переездом гостю будет предложена игрушка в подарок от отеля.

Тема 3. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский (Пищевая индустрия. Ресторанный бизнес).

Письменный перевод, аннотирование, реферирование текстов по тематике "Пищевая индустрия. Ресторанный бизнес". Перевод текстов публицистического жанра. Перевод газетных колонок дающих обзор ресторанов с английского языка на русский, с русского на английский. At least once a day this winter I have found myself mentally wandering the streets of Marrakech. There is something about it that I crave on grey, winter days; there is something warm and generous about Morocco, qualities made obvious by its food. The free-handed use of warming spice, the liberal use of sweetness in savoury dishes, the overflowing flavours.

This week I made two things I have loved eating there the most: zaalouk, a cousin of baba ganoush; and a sweet-potato pastilla - a messy, heady, spiced filo pie. And now I'm off to search for flights.

Half dip, half salad, and Morocco's answer to baba ganoush. I eat this as a meal with grilled halloumi (as I suggest here), some flatbreads and a good green salad, but it would be brilliant as part of a meze or starter. Vegans could use firm tofu in place of the halloumi, or just leave it out. Thanks to my friend, the cook and writer John Gregory Smith, for the inspiration.

Prep 5 min

Cook 30 min

Serves 2

2 aubergines

600g tomatoes

1 pinch smoked paprika

Olive oil

2 garlic cloves, peeled and finely chopped

Salt and black pepper

1 tbsp tomato puree

1 tbsp red-wine vinegar

½ tsp sugar

200g halloumi, sliced lengthways

Blacken the aubergines all over, either under a hot grill on a foil-lined tray, or by turning them with tongs over a lit gas hob. Make sure they char

1 pinch cumin seeds

completely, then leave them to cool so that the skin comes away from the flesh.

For an authentic finish, peel the tomatoes (though I sometimes skip this step if I am in a hurry): score a cross in the base of the fruit, then cover them with just-boiled water. Leave for 30 seconds to a minute, then drain and cool slightly before peeling off the skin. Chop finely.

Heat the spices in a frying pan until fragrant. Add the oil, tomatoes and garlic, season well and fry for a few minutes, until the tomatoes start to break down. Stir through the tomato puree, vinegar and sugar, then squeeze the flesh from the charred aubergine into the tomatoes. Simmer for 20 minutes, until thickened slightly.

Тема 4. Перевод меню.

Письменный перевод, аннотирование, реферирование текстов глуттонического дискурса. Глуттоническая терминология. Перевод меню с английского на русский. Перевод меню с русского на английский. Creating a restaurant menu can be overwhelming. What dishes should you offer and what should you skip? The ideal restaurant menu offers a balance of unique dishes and old favorites. It also has the right food cost to maintain profits and can be easily reproduced in the kitchen during a busy dinner rush.

Avoid Food Fads on Your Restaurant Menu

Just like fashion, there are trends and fads in restaurant menu items. Remember micro-brew beers of the 1990s? They were everywhere. Low-carb menu items were all the rage during the Atkins Diet phase. While you want your restaurant menu to be exciting and trendy, you need to keep perennial favorites as well. Think of a burger and fries as the little black dress of your menu. It can be dressed up, perhaps a California burger with guacamole and pepper jack cheese - or served plain. Either way, it has staying power with most menus.

Restaurant Menu Items Need to Have Low Food Cost

In order to keep profits up and prices affordable for customers, each item on your restaurant menu should be priced to determine its food cost- the actual amount it costs you to make the dish. Pricey ingredients (truffles, anyone?) will result in pricey menus. This doesn't mean the food you order should be the cheapest available- quality is the most important aspect of creating menu items- but you need to balance high and low food costs to for a reasonable profit margin.

Keep Menu Dishes Easy to Prepare

Unless you are a super fine dining establishment, the menu items coming out of your restaurant kitchen need to be moved quickly and efficiently through the line. Any menu items that have fussy presentations can potentially bog down the kitchen staff during a lunch or dinner rush. This doesn't mean food needs to be thrown onto plates lunch-lady style. You can still offer great presentations, but keep it simple.

Items on a Restaurant Menu Should be Versatile

Cross-utilization of menu items keeps food spoilage down and allows you to use ingredients in more than one dish. For example, if you offer a homemade spinach and artichoke dip, try to offer other items that feature both spinach and artichokes. It is also a good idea to update your menu periodically and remove items that aren't selling.

Consider Buying Local Menu Ingredients

The hottest food trend of the past decade is by far locally produced food. This can be vegetables and fruit, beef, poultry, seafood, even beer. People love local foods, preferably ones that have been grown or raised ethically and with sustainable farming methods. The local food trends show no signs of slowing down. It has been the number one trend for several years on the National Restaurant Association's annual Culinary Forecast and is a hallmark of the most fashionable restaurants in the country.

But local isn't just for fine dining. Food trucks and small independent restaurants are just as likely to serve grass fed beef and free range chicken on their menu as some posh New York City restaurant. Along with better taste, less environmental footprint and helping boost your local economy, local foods are a great way to add perceived value to your restaurant menu and help your brand stand out from the competition.

A restaurant menu is the heart and soul of your business. Careful thought should be given to what goes on it. Obviously, taste is the most important factor, but you must also consider cost, popularity, versatility, and preparation. As you select menu items, make sure that the finished dish meets all of those requirements. And don't forget that no menu is set in stone. It should be revisited often to ensure that it stays up-to-date, both with food trends and prices.

Тема 5. Перевод текстов с английского языка на русский, с русского на английский (Проблема сервиса. Оценка удовлетворенности посетителей)

Письменный перевод, аннотирование, реферирование текстов по тематике "Проблема сервиса. Оценка удовлетворенности посетителей". Работа с текстом "Как должна себя вести профессиональная горничная при уборке номера?". Работа с текстом "Перспективы развития гостиничного бизнеса в мире" Наиболее востребованные виды гостиниц

Современная гостиничная индустрия в России находится на стадии развития и перехода от устаревших стандартов к новым мировым требованиям отельного бизнеса. При этом ей приходится вдвойне сложно, поскольку и последний также находится в стадии трансформации. Еще несколько лет назад основным трендом отечественного гостиничного бизнеса можно было назвать элитные отели и туристско-гостиничные комплексы.

Сегодня тенденция изменилась в сторону экономичных средств размещения формата хостел, мини-отель и кемпинг. Это обусловлено не только проблемами в мировой экономике и снижением достатка российских граждан, но и модой на активный туризм. Само по себе место проживания и дополнительный сервис для современного туриста отходят на вторые позиции. Все больше люди предпочитают тратить сэкономленные на дорогом отеле деньги на развлекательную программу.

В 2017-2018 годах в России такой формат проживания выбирают почти 80% туристов, среди которых не только студенты, командировочные и предприниматели, но и иностранные граждане. Эта тенденция создает предпосылки для выхода на рынок большого числа малых предпринимателей и сокращение издержек для существующих крупных игроков.

Помимо экономичных мест размещения, существенно растет спрос на бизнес-отели, имеющие в своем распоряжении коворкинг центры, залы для конференций, а также предлагающие услуги по комплексному обслуживанию подобных мероприятий. Наибольшим потенциалом для развития такого бизнеса обладают города-миллионники (Москва и Санкт-Петербург, а также Новосибирск, Екатеринбург, Нижний Новгород, Казань, Челябинск, Омск, Самара, Ростов-на-Дону, Уфа, Красноярск, Пермь, Воронеж, Волгоград) и ближайшие к ним с положительным показателем прироста населения (Саратов, Тюмень, Краснодар).

Источник: <https://ardma.ru/razvitie/strategii-rosta/otsenka-biznesa/522-perspektivy-razvitiya-gostinichnogo-biznesa-v-rossii>

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 года №245)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-99бин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

The Guardian - <https://www.theguardian.com/us>

Инглекс - <https://englex.ru/articles/>

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);

- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;
- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

AcronymFinder: Index - <http://www.acronymfinder.com>

Онлайн-словарь ABBYY Lingvo.Pro - <http://lingvopro.abbyyonline.com/ru>

Словарь Мультитран - <http://www.multitrans.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
практические занятия	Для успешного усвоения данного курса студентам необходимо опираться на полученные ранее знания по теории и практике перевода, а также по практическому курсу английского языка. Эффективность изучения дисциплины зависит от того, насколько регулярно студент посещает занятия, выполняет домашнее задание и проявляет активность на занятиях. Предполагается, что в процессе подготовки к занятиям, при выполнении письменного домашнего задания, студент должен активно изучать учебную литературу, посвященную особенностям перевода профессионально ориентированных текстов. Также рекомендуется использовать терминографические источники, справочники, энциклопедии, в т.ч. электронные, онлайн.
самостоятельная работа	Важным видом деятельности в рамках данного курса является освоение специальной терминологии как в процессе перевода, так и в процессе выполнения лексических упражнений. Также рекомендуется составление контрольного глоссария. Таким образом, работа по изучению дисциплины должна носить комплексный и систематический характер.

Вид работ	Методические рекомендации
зачет	Рекомендации для студентов по подготовке к зачету - перед зачетом необходимо проработать конспекты занятий по всем пройденным темам курса; - рекомендуется чтение основной и дополнительной литературы по темам, соответствующим вопросам, вынесенным на зачет. Особое внимание уделить формированию речевых видов деятельности, как то: говорение, чтение ,письмо и аудирование; а также формированию лексических, грамматических и фонетических навыков. В случае затруднения с какими-либо грамматическими или лексическими явлениями, обратиться за разъяснениями к справочной литературе или преподавателю. Сделать упражнения на отработку навыков литературного перевода с английского языка на русский (Translation Practice), обращая внимание на грамматические особенности предложений. В случае затруднения с какими-либо трансформациями, обратиться за разъяснениями к справочной литературе или преподавателю. Обращаясь за консультацией, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. Принять участие в форуме. При необходимости воспользоваться печатными или открытыми мультимедиа источниками , ссылки на которые указаны в соответствующем разделе.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

Мультимедийная аудитория.

Компьютерный класс.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи;

- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 45.03.02 "Лингвистика" и профилю подготовки "Теория и методика преподавания иностранных языков и культур".

*Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.17.03 Перевод текстов в сфере гостиничного и
ресторанного бизнеса*

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 45.03.02 - Лингвистика

Профиль подготовки: Теория и методика преподавания иностранных языков и культур

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2024

Основная литература:

1. Молнар, А. А. Improve your translation skills : учебное пособие по переводу / А. А. Молнар, Ж. В. Кургузенкова, Л. В. Кривошлыкова. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2019. - 118 с. - ISBN 978-5-9765-3898-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862038> (дата обращения: 04.02.2024). - Режим доступа: по подписке.
2. Сиполс, О. В. Develop Your Reading Skills: Comprehension and Translation Practice. Обучение чтению и переводу (английский язык) : учебное пособие / О. В. Сиполс. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФЛИНТА, 2023. - 330 с. - ISBN 978-5-89349-953-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083760> (дата обращения: 04.02.2024). - Режим доступа: по подписке.
3. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 'Гостиничный и туристический бизнес' и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. [В.Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00990-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027325> (дата обращения: 05.12.2023). - Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Везнер, И. А. Перевод образной лексики: когнитивно-дискурсивный подход : учебное пособие / И. А. Везнер. - 5-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 88 с. - ISBN 978-5-9765-2055-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142502> (дата обращения: 02.04.2024). - Режим доступа: по подписке.
2. Базылев, В. Н. Дидактика перевода. Хрестоматия и учебные задания : учебное пособие / сост. В. Н. Базылев, В. Г. Красильникова ; под ред. В. Н. Базылева. - 4-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2024. - 128 с. - ISBN 978-5-9765-1480-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2142428> (дата обращения: 02.04.2024). - Режим доступа: по подписке.
3. Миньяр-Белоручева, А. П. English for Students in Tourism Management = Английский язык для студентов, изучающих туристический бизнес : учебное пособие / А. П. Миньяр-Белоручева, М. Е. Покровская. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-045-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1891815> (дата обращения: 04.02.2024). - Режим доступа: по подписке.

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.17.03 Перевод текстов в сфере гостиничного и
ресторанного бизнеса*

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 45.03.02 - Лингвистика

Профиль подготовки: Теория и методика преподавания иностранных языков и культур

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2024

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.