Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.01.2021 10:29:35
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee3ve7fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»
Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 31.08.2016 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ)

Курск 2016

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11. **Гостиничный сервис**

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Бутягина Т. А., Макарова Я. А. – преподаватели колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык (профессиональный)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):
Дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование компетенций:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1.	Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
ПК 1.2.	Бронировать и вести документацию.
ПК 1.3.	Информировать потребителя о бронировании.
ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
ПК 2.6.	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
ПК 4.1.	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
ПК 4.2.	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
ПК 4.3.	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
ПК 4.4.	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум,

необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов; самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***180***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***120***
в том числе:	
практические занятия	*120*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***60****
в том числе:	
реферат, проект, домашняя работа, консультации и т. п.	*60*
Итоговая аттестация в форме экзамена и дифференцированного зачета	

*в т.ч. 10 часов консультаций

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» (профессиональный)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Гостиничное хозяйство			**48**	
Тема 1.1. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект: «Классификация гостиниц», «Характеристика гостиниц», «Организация досуга в гостинице».		**6**	
Тема 1.2. Обслуживающий персонал гостиниц	**Практические занятия**		10	
	1	Изучение лексического материала.		
	2	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	3	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	4	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	5	Составление монологических сообщений.		
	Самостоятельная работа Проект «Управляющий персонал», «Службы питания в гостинице», «Службы бытовых и медицинских услуг в гостинице».		**6**	
Тема 1.3. Виды гостиничных помещений	**Практические занятия**		10	
	1	Изучение лексического материала.		
	2	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	3	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	4	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	5	Составление монологических сообщений.		
	Самостоятельная работа Проект: «Помещения гостиниц, их назначение», «Оборудование номеров и их обслуживание»		**6**	

Раздел 2. Организация службы приема и размещения потребителей услуг в гостинице			**48**	
Тема 2.1. Бронирование мест и номеров в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект: «Бронирование номеров и мест в гостинице по телефону»		**6**	
Тема 2.2. Регистрация и размещение потребителей услуг в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях		
	Самостоятельная работа Проект «Общение с потребителями гостиничных услуг при их регистрации, размещении в гостинице», «Заполнение документов и информирование о правилах проживания в гостинице».		**6**	
Тема 2.3. Форма расчета с потребителями услуг в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Изучение лексического материала.		
	2	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	3	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	4	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	5	Составление монологических сообщений.		
	Самостоятельная работа Проект: « Форма расчета».		**6**	

Раздел 3. Организация оказания услуг в гостинице			**56**	
Тема 3.1. Виды услуг, оказываемых в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Изучение лексического материала.		
	2	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	3	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	4	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	5	Составление монологических сообщений.		
	Самостоятельная работа Проект: «Сведения об услугах, оказываемых в гостинице», «Прием заказов на оказание различных услуг».		**4**	
Тема 3.2. Организация питания в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект «Характеристика служб питания в гостинице», «Прием заказов по телефону и доставка заказа в номер», «Расчет заказа».		**4**[1]	
Тема 3.3. Организация досуга в гостинице	**Практические занятия**		10	
	1	Изучение лексического материала.		
	2	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	3	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	4	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	5	Составление монологических сообщений.		
	Самостоятельная работа Проект «Достопримечательности города».		**4**[2]	
Тема 3.4. Организация	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		

услуг при проведении деловых мероприятий в гостинице	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект: «Виды деловых мероприятий, проводимых в гостинице», «Организация проведения деловых мероприятий в гостинице»		**4**[3]	
Раздел 4. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса			**28**	
Тема 4.1. Рассмотрение претензий потребителей услуг	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект «Рассмотрение претензий потребителей услуг и принятие мер по их устранению».		**4**[4]	
Тема 4.2. Деловая переписка в сфере гостиничного сервиса	**Практические занятия**		10	
	1	Введение лексического материала по теме.		
	2	Выполнение лексических упражнений по теме.		
	3	Отработка навыков диалогической речи по теме.		
	4	Отработка навыков монологической речи по теме.		
	5	Закрепление лексического материала в упражнениях.		
	Самостоятельная работа Проект: «Письмо-запрос. Письмо-приглашение. Письмо-благодарность».		**4**[5]	
		Всего:	**180**	

1- в т.ч. 2 часа консультаций

2- в т.ч. 2 часа консультаций

3- в т.ч. 2 часа консультаций

4- в т.ч. 2 часа консультаций

5- в т.ч. 2 часа консультаций

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».
Кабинет оборудован:
- стол офисный -1 шт.
- ученические столы -8 шт.
- ученические стулья – 16 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- шкаф для документов – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агабекян И.П., Английский язык: гриф МО / И.П. Агабекян. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 318с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учеб. пос. - М.: Проспект 2015

3. Кравченко А.П., Немецкий язык для колледжей: учеб. пособие: гриф МО / А.П. Кравченко. – Изд. 3-е. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 462 с. – (Среднее профессиональное образование).

4. Немецкий язык для экономических специальностей: учебник/А.П.Голубев, И.Б.Смирнова, Н.Г. Савельева; под общ. ред. А. П. Голубева. - М. : Кнорус 2014

5. Деловой английский язык [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— Пермь: Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2014.— 47 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/32034.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. English grammar [Электронный ресурс]: учебное пособие по грамматике английского языка для студентов неязыковых специальностей/ Ю.А. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2015.— 213 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27158.— ЭБС «IPRbooks»

7. Новый англо-русский и Русско-английский словарь.70000 слов и словосочетаний.- М.:ООО «ДСК»2014

8. Стронг А.В. Новейший англо-русский, русско-английский словарь с транскрипцией в обеих частях [Электронный ресурс]/ Стронг А.В.—

Электрон. текстовые данные.— М.: Аделант, 2015.— 800 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44107.— ЭБС «IPRbooks»

9. Дубинский В.И. Учебник немецкого языка для вузов туристического профиля [Электронный ресурс]/ Дубинский В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 398 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5245.— ЭБС «IPRbooks»

10. Нейман С.Ю. Английский язык для индустрии туризма и гостеприимства. English for Tourism and Hospitality. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нейман С.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 255 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26676.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. Дальке С.Г. Немецкий язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дальке С.Г.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 100 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26687.— ЭБС «IPRbooks»

2. Нарустранг Е.В. Ubungen zur deutschen Grammatik = Упражнения по грамматике немецкого языка [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нарустранг Е.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Антология, 2014.— 272 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/42491.— ЭБС «IPRbooks»

3. Шляхова В.А. Английский язык для экономистов [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Шляхова В.А., Герасина О.Н., Герасина Ю.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 296 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60382.— ЭБС «IPRbooks»

4. Мюллер В.К. Новый англо-русский, русско-английский словарь [Электронный ресурс]/ Мюллер В.К.— Электрон. текстовые данные.— М.: Аделант, 2014.— 512 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44108.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1.www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики)

2. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов)

3. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»)

4. www. ldoceonline. com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: -общаться (устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; -переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: -лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	- оценка домашних заданий проблемного характера; - оценка практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; - защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера; - оценка монологических и диалогических высказываний; - письменный опрос; - устный опрос; - контрольные работы; - тестирование; - итоговый контроль в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Иностранный язык (профессиональный)
по специальности
43.02.11 Гостиничный сервис

базовой подготовки
Квалификация менеджер

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.11Гостиничный сервис. Рабочая программа может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере гостиничного бизнеса.

2. **Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):**

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

3. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

-лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

4. **Общее количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки 180 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 120 часов;
самостоятельной работы 60 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. **Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет, экзамен.

6. **Разработчик:** ПЦК Общеобразовательных дисциплин ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Преподаватели колледжа коммерции, технологий и сервиса Бутягина Т. А., Макарова Я. А.