

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
 ФГБОУ ВО «РГУТИС»
 Филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» в г. Махачкале

Директор филиала
 ФГБОУ ВО «РГУТИС»
 в г. Махачкале
 Ханбабаева З.М.



Ханбабаева
 05 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Индекс (по РУП) ОГСЭ.03	Наименование дисциплины Иностранный язык
-----------------------------------	--

Код 43.02.11	Специальность СПО Гостиничный сервис	Уровень подготовки базовый
------------------------	--	--------------------------------------

Разработчики:

должность Преподаватель	подпись <i>Р. А.</i>	ФИО, ученая степень и звание Рабаданова А.М.
-----------------------------------	-------------------------	--

Председатель предметной (цикловой) комиссии:

наименование ПЦК к.ф.н., преподаватель	подпись <i>З.Н.</i>	ФИО, ученая степень и звание Магомедов З.Н.
--	------------------------	---

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем структурного подразделения СПО филиала ФГБОУ ВО «РГУТИС» в г. Махачкале

должность Директор	подпись <i>Ханбабаева</i>	ФИО, ученая степень и звание Ханбабаева З.М.
------------------------------	------------------------------	--

Год утверждения (перутверждения)	2016	2017	2018
Дата	10.05.2016г.		

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Английский язык» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

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

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.

• Знать:

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

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

ПК 3.4. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часа; самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	3 семестр	4 семестр	5 семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>150</i>	<i>56</i>	<i>41</i>	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>	<i>32</i>	<i>34</i>	<i>42</i>
в том числе:				
Теоретическое обучение	<i>н/п</i>	-	-	-
Лабораторные и практические занятия	<i>108</i>	<i>32</i>	<i>34</i>	<i>42</i>
контрольные работы	<i>н/п</i>			
курсовая работа (проект)	<i>н/п</i>			
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>42</i>	<i>14</i>	<i>7</i>	<i>21</i>
в том числе:				
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>н/п</i>			
<i>Реферат</i>	<i>н\п</i>			
<i>Домашняя работа</i>	<i>42</i>	<i>14</i>	<i>7</i>	<i>21</i>
<i>Подготовка презентации</i>	<i>н\п</i>			
Формы промежуточной аттестации		Контрольная работа	Зачет	Дифф. зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности			
Тема 1.	Forms of address.Pronouns			
	1	Greetings		1
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		6	
	Контрольные работы		н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 2.	Greetings when meeting guests . D efinite and indefinite articles			
	1	Saying Good-bye invitations; thanks. There is\there are		1,2
	Лабораторные работы		н/п	
	Практические занятия		6	
	Контрольные работы		н/п	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 3.	Apologies . Many,much,little,few.			
	Possible answers to apologies			

	1	At the Bakev K. At the Greengroceris At the supermarket.		1,2
		Лабораторные работы	н/п	
		Практические занятия	6	
		Контрольные работы	н/п	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.		National Cuisine. Degrees of comparison		
	1	Russian Cuisine		1,2
		Лабораторные работы	н/п	
		Практические занятия	6	
		Контрольные работы	н/п	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2.		<i>Cuisinen Indefinite Tense</i>		
Тема 5.		Italian Cuisine. Present indefinite		
	1	Caucasian Cuisine		1,2
		Лабораторные работы	н/п	
		Практические занятия	6	
		Контрольные работы	н/п	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 6.		English Cuisine. Past Indefinite		

	1	Japanese Cuisine		<i>1,2,3</i>
	Лабораторные работы		<i>н/п</i>	
	Практические занятия		<i>6</i>	
	Контрольные работы		<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>2</i>	
Тема 7.	German Cuisine. Future Indefinite			
	1	French cuisine		<i>1,2,3</i>
	Лабораторные работы		<i>н/п</i>	
	Практические занятия		<i>6</i>	
	Контрольные работы		<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>2</i>	
Раздел 3.	At the Supermarket. Continuous Tense			
Тема 8.	Types of Menus. Present Continuous			
	1	At the Bar		<i>1,2</i>
	Лабораторные работы		<i>н/п</i>	
	Практические занятия		<i>6</i>	
	Контрольные работы		<i>н/п</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>4</i>	
Тема 9.	“National Cuisine in Moscow Restaurants. Past Continuous			
	1	Shopping ”		<i>1,2,3</i>

	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 4.	At the department store. Future Continuous		
Тема 10.	Meals in US. Perfect Tense		
	1 Dinner at the restaurant		1,2,3
	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 11.	Waiter's working day. Present Perfect		
	1 About the waiter's		1,2,3
	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 12.	"A day in the life of "Morris" Restaurant". Past Perfect		
	1 The Service staff"		1,2,3

	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 5.	Methods of cooking". Future Perfect		
Тема 13.	How to set a table". Future in the past		
	1 Styles of food service"		1,2
	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 14.	Union Square hotel. Gerund		
	1 The Golden Ring hofel		
	Лабораторные работы	<i>n/p</i>	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы	<i>n/p</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 6.	Example of Hotel rules .Passive voice		
Тема 15.	At the Hotel Entrance hall		

	1	At the Hotel Entrance hall		1,2
		Лабораторные работы	<i>n/n</i>	
		Практические занятия	6	
		Контрольные работы	<i>n/n</i>	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 16.	Buffet Service. Active voice			
1	Cafeteria Service			
	Лабораторные работы	<i>n/n</i>		
	Практические занятия	6		
	Контрольные работы	<i>n/n</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема17	Plate Service			
	Silver Service			
	Лабораторные работы	<i>Н/П</i>		
	Практические занятия	6		
	Контрольные работы	<i>Н/П</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема18	European service is different			

	the kithen staff		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)		<i>n/n</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)		<i>n/n</i>	
Всего:		<i>150</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лингофонного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: Аудивизуальные и компьютерные технические средства обучения.

Технические средства обучения: Персональный компьютер, презентационное оборудование.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: н/п.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: н/п.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- Н.Е. Королева. Английский язык сервиса и туризм.-Ростов н/Д.: "Феникс",2014

- Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса.-М.:Издательский центр "Академия",2014.-144

- Иванюк, Н.В. Английский язык=English [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Иванюк. – Минск: Высшая школа, 2014. – 159 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=509671>

- Торбан И. Е. Мини-грамматика английского языка: Справочное пособие / И.Е. Торбан. - 3-е изд., перераб. и испр. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 112 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=450864>

- English for Students in Tourism Management. Английский язык для студ., изуч. турист. бизнес: Уч.пос./А.П.Миньяр-Белоручева, М.Е.Покровская - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 304 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=501438>

Дополнительная литература:

- Н.А.Бонк, Г.А.Котий, Н.А. Лукьянова: Учебник английского языка .В 2-х частях. Часть 1.-Переиздание.-М.:Деконт+ГИС.2014.-637с.

- Дюканова Н. М. Английский язык: Учебное пособие / Н.М. Дюканова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 319 с.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=368907>

- Английский язык в ситуациях повседневного делового общения: Учебное пособие / З.В. Маньковская. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=397686>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:	
<ul style="list-style-type: none">– 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.	<i>Тестирование</i>
ЗНАНИЯ:	
-Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	<i>Тестирование</i>