

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Тобольский педагогический институт им. Д.И. Менделеева (филиал)
Тюменского государственного университета

УТВЕРЖДАЮ

Директор

« 28 » мая 2020 г. Шилов С.П.



МДК.03.02 ТУРИСТСКО-ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ
(НА ИНОСТРАННОМ ЯЗЫКЕ)
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ
ПРОЖИВАНИЯ
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
учебной дисциплины для обучающихся по программе подготовки специалистов
среднего звена
43.02.11 гостиничный сервис
(углубленная подготовка)
Форма обучения – очная

Эйхман Татьяна Павловна. Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке). Рабочая программа дисциплины для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.11 Гостиничный сервис. Форма обучения – очная. Тобольск, 2020.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года, № 475.

Рабочая программа учебной дисциплины опубликована на сайте Тобольского пединститута им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ: Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке). [электронный ресурс] / Режим доступа: <https://tobolsk.utmn.ru/sveden/education/#>

©Тобольский педагогический институт им. Д.И. Менделеева (филиал) Тюменского государственного университета, 2020

© Эйхман Татьяна Павловна, 2020

Содержание

1.Паспорт рабочей программы дисциплины	3
2.Структура и содержание дисциплины	3
3.Условия реализации дисциплины	10
4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	10

1. Паспорт рабочей программы дисциплины.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина Туристско-экскурсионное обслуживание гостей (на иностранном языке) входит в профессиональный учебный цикл в составе профессионального модуля Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ПК3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуг размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК3.2. Организовывать и предоставлять работу по предоставлению услуги питания в номерах. (room-service)

ПК3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценности проживающих.

1.4. Количество часов на освоение дисциплины:

Семестр(ы) 7;

Максимальной учебной нагрузки обучающегося ___142___ часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 96 часов;

самостоятельной работы обучающегося __38__ часов.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	142
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Гостиница как часть туристической инфраструктуры.		
Тема 1. Отель как вид гостеприимства Тема 2. Виды отелей Тема 3. Сервисы отеля Тема4. Профессиональная лексика Тема 5. Части отеля Тема 6. Гостиничный менеджмент.	Содержание учебного материала: 1. Inquiring about Hotel Services 2. Professional lexis 3. The types of hotels 4. The Hotel service 5. The hotel departments 6. The hotel management	8	продуктивный
	Практические занятия Отработка лексического и грамматического минимума, необходимого для овладения и письменными формами профессионального общения на иностранном языке	8	продуктивный
	Самостоятельная работа Реферирование статьи Multiple service establishment Составление вопросов по тексту	6	репродуктивный
Раздел 2	Виды услуг, оказываемые в гостинице		
Тема 1. Гостеприимство его суть Тема 2. Персонал гостиницы Тема 3. Оборудование гостиницы Тема 4. Обязанности и ответственность Тема 5. Жалобы и советы персоналу гостиницы Тема 6. Помощь в решении проблем	Содержание учебного материала: 1. People in the Hospitality 2. Hotel staff 3. Hotel Facilities 4. Jobs and responsibilities 5. Offering help and advice 6. Dealing with complaints	8	продуктивный
	Практические занятия Отрабатывание навыков профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации составление и осуществление монологических высказываний по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование	8	продуктивный

	и др.); Making up Dialogues		
	Самостоятельная работа Реферирование статьи Hotel Facilities Составление вопросов по тексту	6	репродуктивный
Раздел 3	Организация питания в гостинице		
Тема 1. Типы ресторанов Тем 2. Отдел напитков и закусок Тема 3. Заказы и приготовление еды Тема 4. Заказ еды в номер Тема 5. Организация питания Тема 6. Русская кухня	Содержание учебного материала: 1. Inquiring about Restaurant Services Types of Restaurants 2. The Food and Beverage Department At the restaurant. Ordering drinks. 3. Methods of cooking Taking orders 4. The Food and Beverage Staff Room Service 5. The Catering Department The Banqueting Services 6. Russian Cuisine	8	продуктивный
	Практические занятия Отрабатывание навыков профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации составление и осуществление монологических высказываний по профессиональной тематике Making up Dialogues	8	продуктивный
	Самостоятельная работа Реферирование статьи Eating out. Составление вопросов по тексту. Составление рецептов блюд. Сравнительная характеристика кухни разных стран. Написание сочинения	6	репродуктивный
Раздел 4	Организация досуга в гостинице		
Тема 1. Специальные услуги в гостинице Тема 2. Составление экскурсий Тема 3. Технология составления экскурсий Тема 4. Составление обзорной экскурсии по городу Тобольску Тема 5. Достопримечательности города	Содержание учебного материала: 1. Special Services in the Hotel 2. Excursion 3. Technology of making an excursion 4. Composing of an excursion 5. Tobolsk and its sights	8	продуктивный
	Практические занятия Отрабатывание навыков профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации составление и осуществление монологических высказываний по профессиональной тематике	8	продуктивный
	Самостоятельная работа. Реферирование статьи Museums in Tobolsk.	6	репродуктивный

	Comparative Characteristic of the Royal*** Luxe and Slavjanskaja hotels		
Раздел 5	Организация услуг при проведении деловых мероприятий в гостинице		
Тема 1. Оборудование для конференций и симпозиумов	Содержание учебного материала: 1. Conference Facilities. 2. Arrange a Conference	8	продуктивный
Тема 2. Организация конференций, симпозиумов, круглых столов на базе гостиницы	Практические занятия Отработка навыков профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации составление и осуществление монологических высказываний по профессиональной тематике	8	продуктивный
	Самостоятельная работа Реферирование статьи Tourist Fare Составление вопросов по тексту.	6	репродуктивный
Раздел 6	Структура современной индустрии гостеприимства		
Тема 1. Структура современной гостиницы	Содержание учебного материала: 1. The structure of the modern hotel	8	продуктивный
Тема 2. Отельный бизнес	2. The Hotel Business		
Тема 3. Проблемы гостиничной индустрии	3. Problems of Hotel Industry.		
Тема 4. Характеристика гостиничной индустрии	4. Service Characteristics of Hospitality Industry		
	Практические занятия Отработка навыков профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками информации составление и осуществление монологических высказываний по профессиональной тематике.	8	продуктивный
	Самостоятельная работа Составление и проведение экскурсии на иностранном языке.	8	репродуктивный
	ИТОГО:	96+38СРС	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка оснащенного следующими техническими средствами обучения и оборудованием: учебная мебель, доска аудиторная, мультимедийное аудиовизуальное оборудование, персональный компьютер.

На ПК установлено следующее программное обеспечение:

— Офисное ПО: операционная система MS Windows, офисный пакет MS Office, платформа MS Teams, офисный пакет LibreOffice, антивирусное ПО Dr. Web.

Обеспечено проводное подключение ПК к локальной сети и сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

1) Жулидов, С.Б. The Hotel Business: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 159 с. — (Серия «Special English for universities, colleges»). - ISBN 978-5-238-01069-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028621> (дата обращения: 08.05.2020). – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература:

1) Кашпарова, В. С. Английский язык : учебное пособие / В. С. Кашпарова, В. Ю. Сеницын. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 118 с. — ISBN 978-5-4497-0302-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89418> .html (дата обращения: 02.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2) Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с. — ISBN 978-5-7410-1520-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html> (дата обращения: 22.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. Знаниум - <https://new.znanium.com/>
2. Лань - <https://e.lanbook.com/>
3. IPR Books - <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Elibrary - <https://www.elibrary.ru/>
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) - <https://rusneb.ru/>
6. Межвузовская электронная библиотека (МЭБ) - <https://icdlib.nspu.ru/>
7. "ИВИС" (БД периодических изданий) - <https://dlib.eastview.com/browse>
8. Электронная библиотека Тюмгу - <https://library.utmn.ru/>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: Платформа для электронного обучения Microsoft Teams.

3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
ПКЗ.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуг размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Организует и контролирует работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений, общаясь в том числе на английском языке.	тестирование; оценка практического занятия; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; устный опрос; словарный диктант; проблемные задания; зачёт.
ПКЗ.2. Организовывать и предоставлять работу по предоставлению услуги питания в номерах. (room-service)	Организует и выполняет работу по предоставлению услуги питания в номерах (room- service), общаясь в том числе на английском языке.	
ПКЗ.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Ведёт учёт оборудования и инвентаря гостиницы, в том числе на английском языке.	
ПКЗ.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценности проживающих.	Создает условия для обеспечения сохранности вещей и ценности проживающих.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Уметь объясниться на иностранном языке в нестандартной ситуации Знание лексики по теме, грамматических конструкций Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями; Оценивает продукт своей	Тестирование, моделирование нестандартных ситуаций

	деятельности на основе заданных критериев.	
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста;</p> <p>умение пользоваться словарями, справочной литературой;</p> <p>умение отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>применение найденной информации для выполнения профессиональных задач</p> <p>Знание лексики по теме, грамматических конструкций</p> <p>Планирует свою деятельность;</p> <p>Определяет методы и способы решения профессиональных задач;</p> <p>Своевременно выполняет задания</p>	<p>Экспертная оценка защиты презентации, реферата, сообщения.</p> <p>Экспертная оценка практического задания</p>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<p>Умение пользоваться электронной почтой, ресурсами локальных и глобальных информационных сетей</p> <p>знание лексики по теме, грамматических конструкций</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за использованием дистанционных технологий: консультирование с использованием электронной почты, работа с WEB-ресурсом, др.</p>