

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
Акт согласования с
ООО «Гостинично-туристическая
ассоциация»
наименование предприятия
от «28» мая 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Учреждения

Т.А. Санникова



«29» мая 2020 г.

Введено в действие

с «01» 09 2020 г.

Приказ № 109а от «01» 06 2020 г.

Дополнительная профессиональная программа-
программа повышения квалификации
(с применением электронных образовательных ресурсов, технологий дистанционного
обучения)

Традиции гостеприимства на английском языке
по компетенции Администрирование отеля

г. Самара, 2020 год

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Автор: Бачерикова Ирина Геннадьевна
преподаватель

СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.	Цель реализации программы. Характеристика подготовки	4
2.	Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения	4
3.	Содержание программы	5
4.	Материально-техническое и кадровое обеспечение реализации программы	7
5.	Учебно-методическое и программное обеспечение программы	9
6.	Оценка качества освоения программы	9

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по компетенции Администрирование отеля.

Документ об окончании программы:

- удостоверение о повышении квалификации.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение: среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и (или) профессиональное обучение.

Программа разработана в соответствии со:

- профессиональным стандартом «Специалист по гостеприимству» (утверждён приказом Минтруда России от 09.12.2016 N 1552)
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации должен **знать**:

- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья;
- традиции общения и приема гостей в России, Великобритании и США;
- традиция питания в России, Великобритании и США;
- основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания;
- лексический (1200 -1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для осуществления процесса коммуникации на профессиональные темы.

В результате освоения дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации должен **уметь**:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;
- реализовывать в практической деятельности знания об этических ценностях и нормах;
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни религиозных традиций;
- подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование и (или) профессиональное обучение.

Трудоемкость обучения: 16 академических часа.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов и модулей	Всего, ак. час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	ДОТ	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Основной курс						-
2.1	Модуль 1. Традиции гостеприимства в России	4		2		2	
2.2	Модуль 2. Традиции гостеприимства в Великобритании	4		2		2	
2.3	Модуль.3. Традиции гостеприимства в США	4		2		2	
2.	Итоговая практическая работа	4	-	-	4	-	Экзаменационная практическая работа
	ИТОГО:	16	0	6	4	6	-

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов, тем и	Всего,	В том числе	Форма
---	------------------------------	--------	-------------	-------

	модулей	ак.час	лекции	практ занятия	промеж. и итог.кон троль	ДОТ	контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Основной курс						
2.1	Модуль 1. Традиции гостеприимства в России	4					
2.1.1	Традиции общения и приема гостей у русского народа	2		1		1	
2.1.2	Традиция питания русского народа	2		1		1	
2.2	Модуль 2. Традиции гостеприимства в Великобритании	4					
2.2.1	Традиции общения и приема гостей англичан	2		1		1	
2.2.2	Традиция питания англичан	2		1		1	
2.3	Модуль 3. Традиции гостеприимства в США	4					
2.3.1	Традиции общения и приема гостей американцев	2		1		1	
2.3.2	Традиция питания американцев	2		1		1	
2	Итоговая практическая работа						-
2.1	Практическая экзаменационная работа	4	-	-	4	-	ПЭР
	ИТОГО:	16	0	6	4	6	-

3.3. Учебная программа Основной курс

МОДУЛЬ 1. Традиции гостеприимства в России

Практическое занятие: 1. Традиции общения и приема гостей у русского народа

2. Традиция питания у русского народа

МОДУЛЬ 2. Традиции гостеприимства в Великобритании

Практическое занятие: 1. Традиции общения и приема гостей у англичан

2. Традиция питания англичан

МОДУЛЬ 3. Традиции гостеприимства в США

Практическое занятие: 1. Традиции общения и приема гостей у американцев

2. Традиция питания американцев

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1 Традиции гостеприимства в России Модуль 2 Традиции гостеприимства в Великобритании Модуль 3. Традиции гостеприимства в США Итоговая практическая работа

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Мастерская «Администрирование отеля»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс – стойка ресепшен; – принтер лазерный BROTHER H-L -5000 D; – моноблок Lenovo IdeaCentre 330-20AST 19,5. клавиатура, мышь, черный; – часы; – зеркало большое в полный рост; – кресло; – журнальный стол; – шкаф стеллаж для папок; – коммерческий телевизор LG 43LT340C (ж/к панель); – стойка под ж/к панель; – вешалка для одежды; – кабель HDMI; – радиосистема презентационная

		SENNHEISER XSW 1-ME3-A; – радиосистема на два микрофона Sennheiser XSW 1-835 DUAL-A; – акустическая система из двух активных колонок EUROSOUND ESM-15Bi-M; – 10-канальный микшерный пульт Yamaha MG 10XU.
--	--	--

4.2 Кадровое обеспечение реализации программы

Педагогические работники должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся дополнительной профессиональной программы.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебно-методическое обеспечение

1. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса - English for the Hotel Industry Издание: 12-е изд., стер. Артикул издания: 112105855, Год выпуска: 2018 г.
2. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблех. Кругосветное путешествие гурманов: Кулинарная беллетристика: пер. с нем. – СПб.: Инапресс, 2005
3. Карпова, Т.А. Английский для колледжей [Текст]: учебное пособие Т.А. Карпова. – М.: Дашков и К, 2010. – 320 с.
4. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2009 г.
5. Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Надежда Васильевна Щеникова – 2-е изд., доп. – М.: Форум, 2014

5.2. Программное обеспечение

1. Операционная система Windows 10 (стандартные приложения)
2. Интернет браузер Google Chrome
3. Пакет MS Office 2016 (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
4. Программа для организации видеоконференций Zoom
5. Архиваторы WinRar, WinZip

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проводится в форме итоговой практической работы, которая включает в себя составление мероприятия на английском языке, учитывая традиции народов России, Великобритании, США.