UNIVERSIDAD DE GRANADA

Centro de Culturas Eslavas

RUSO práctico para hostelería y turismo

Desde el Dom 26/10/2026 - 23:59 hasta el Dom 20/12/2026 - 23:59

cursos de ruso turismohostelería restauración

I EDICIÓN: CURSO DE RUSO





PRÁCTICO PARA HOSTELERÍA Y TURISMO

> **¿Trabajas en atención al cliente, recepción, cafetería o restaurante?**
>
> **Desarrolla habilidades comunicativas inmediatas para atender con fluidez, precisión y cortesía al cliente de habla rusa.**

DATOS CLAVE DEL CURSO

- **Formato**: online
- **Duración:** 30 horas lectivas (20 sesiones de 1,5 h)
- **Enfoque:** 100% Práctico y comunicativo (Simulaciones y role-play en aula)
- **Perfil:** Profesionales de Recepción, Conserjería, Atención al Cliente, Cafetería y Restaurante
- **Horario**: lunes y miércoles de 10:00 a 11:30
- **Inicio**: 12 de octubre de 2026

Copyright© 2026 Universidad de Granada

- **Inscripción** hasta el 4 de octubre

CALENDARIO

- 1 SESIÓN: 26/10/2026
- 2 SESIÓN: 28/10/2026
- 3 SESIÓN: 04/11/2026
- 4 SESIÓN: 09/11/2026
- 5 SESIÓN: 11/11/2026
- 6 SESIÓN: 16/11/2026
- 7 SESIÓN: 18/11/2026
- 8 SESIÓN: 23/11/2026
- 9 SESIÓN: 25/11/2026
- 10 SESIÓN: 30/11/2026
- 11 SESIÓN: 02/12/2026
- 12 SESIÓN: 09/12/2026
- 13 SESIÓN: 14/12/2026
- 14 SESIÓN: 16/12/2026
- 15 SESIÓN: 21/12/2026
- 16 SESIÓN: 23/12/2026
- 17 SESIÓN: 11/01/2027
- 18 SESIÓN: 13/01/2027
- 19 SESIÓN: 18/01/2027
- 20 SESIÓN: 20/01/2027

¿QUÉ APRENDERÁS?

Objetivos Generales

- **Dominio del Alfabeto Cirílico:** Lectura fluida de nombres, pasaportes, formularios de registro y cartelería.
- **Protocolo de Acogida:** Uso adecuado de saludos y fórmulas de cortesía profesional según el contexto.
- **Gestión de Estancias:** Autonomía funcional para atender reservas, check-in, cobros y check-out.

Competencias Específicas

- **Área Hotelera:** Manejo de peticiones de estancia, tipos de habitación, equipamiento y orientación espacial (interna y de la ciudad).
- **Área Restauración:** Toma de comandas, descripción de platos, gestión de

Copyright© 2026 Universidad de Granada

alérgenos, carta de vinos y facturación.

METODOLOGÍA Y MATERIAL DIDÁCTICO

Priorizamos la **respuesta verbal inmediata** y la **agilidad auditiva**, centrando todo el tiempo presencial en la interacción oral y la atención directa al cliente.

- **Manual de Referencia:** Русский язык для гостиниц и ресторанов (начальный курс) (A. Golubeva et al.; Ed. Zlatoust, 6.ª ed., 2025).
- **Recursos Tecnológicos:** Audios mediante códigos QR y uso de documentos operativos reales (planos, fichas de registro, comandas).

Estructura de una Sesión Tipo (90 min):

1. **60 min · Teoría y Escucha Activa:** Píldora léxica, modelado articulatorio y ejercicios corales.
2. **10 min · Fijación Fonética:** Lectura y repetición coral del vocabulario clave del día.
3. **20 min · Taller Práctico:** Dinámicas de role-play por parejas/tríos supervisadas en tiempo real.

PROGRAMA CURRICULAR

Módulo	Horas	Contenidos Destacados
MÓDULO 1 Introducción, Comunicación Básica y Servicios	**13,5 h** (Lec. 1-10)	Alfabeto cirílico y correspondencia fonética. Saludos, cortesía y datos personales. Servicio de cafetería y bebidas. Orientación espacial, transportes y asistencia al huésped.

Copyright© 2026 Universidad de Granada

Módulo	Horas	Contenidos Destacados
MÓDULO 2 □□ Gestión Hotelera y Atención de Huéspedes	**10,5 h** (Lec. 11-17)	Categorías hoteleras, instalaciones y mapa de ciudad. Tipos de habitación, comodidades y suplementos Calendarios, fechas de estancia y tarifas. Gestión de averías, quejas y procedimiento de check-out.
MÓDULO 3 □□ Restauración, Comandas y Cobro	**6,0 h** (Lec. 18-22)	Acomodación, asignación de mesa y carta de vinos. Explicación de ingredientes, elaboración y alérgenos. Carta de postres, licores y sobremesa. Facturación, desglose de cuenta y medios de pago.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- **60% · Evaluación Continua Formativa**
  - Participación activa en las dinámicas de aula y repetición coral.
  - Entrega semanal de microtareas de audio (grabación de notas de voz).
  - Ejercicios periódicos de comprensión auditiva extraídos del manual.
- **40% · Prueba Práctica Final**
  - Simulación individual o por parejas (10 min) recreando una situación real de trabajo (check-in/check-out o servicio completo en restaurante).

INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

Copyright© 2026 Universidad de Granada

El coste completo del curso es de 170€ (Precios Públicos).

> **¡Inscríbete hoy y potencia tu perfil profesional en el sector turístico!**

Formulario de Inscripción

Copyright© 2026 Universidad de Granada