

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОСУГА ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ
(заочная форма обучения)**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.14 Гостиничное дело и примерной программы учебной дисциплины

Разработчики:

Коптилина Татьяна Александровна, преподаватель СПб ГБПОУ «Петровский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Организация досуга гостей в процессе проживания

Учебная дисциплина «Организация досуга гостей в процессе проживания» является вариативной дисциплиной общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников гостиничной индустрии.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является подготовка студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.14 Туризм и гостеприимство и овладению профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

С целью овладения профессиональными и общими компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен иметь умения и знания:

Результаты (освоенные ПК и ОК)	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ОК 01	<p>У 01.1 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>У 01.2 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>У 01.3 Определять этапы решения задачи.</p> <p>У 01.4 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>У 01.5 Составлять план действия.</p> <p>У 01.6 Определять необходимые ресурсы.</p> <p>У 01.7 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>У 01.8 Реализовывать составленный план.</p>	<p>З 01.1. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>З 01.2. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>З 01.3. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>З 01.4. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>З 01.5. Структуру плана для решения задач</p> <p>З 01.6. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

	<p>У 01.9 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02	<p>У 02.1. Определять задачи для поиска информации. У 02.2. Определять необходимые источники информации планировать процесс поиска. У 02.3. Структурировать получаемую информацию. выделять наиболее значимое в перечне информации. У 02.4. Оценивать практическую значимость результатов поиска. У 02.5. Оформлять результаты поиска. У 02.6. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. У 02.7. Использовать современное программное обеспечение. У 02.8. Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	<p>З 02.1. Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. З 02.2. Приемы структурирования информации. З 02.3. Формат оформления результатов поиска информации. З 02.4. Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 04	<p>У 04.1. Организовывать работу коллектива и команды. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>З 04.1. Психологические основы деятельности коллектива. З 04.2. Психологические особенности личности. З 04.3. Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>У 05.1. Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке. У 05.2. Проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>З 05.1. Особенности социального и культурного контекста. З 05.2. Правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Структура учебной дисциплины «Организация досуга гостей в процессе проживания»

Коды профессиональных компетенций	Наименования учебной дисциплины	Всего часов	Макс. учебная нагрузка	в т. ч. вариативных часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины					Практика	
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Произв.
					Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05	Организация досуга гостей в процессе проживания	86	86	86	12	8	-	74	-	-	-
	Всего:	86	86	86	12	8	-	74	-	-	-

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.10 Организация досуга гостей в процессе проживания

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала	Лабораторные, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка (час)		Самостоятельная работа	Умения, знания		Информационно-техническое обеспечение		Формы и виды контроля
			Теоретические	Лабораторно-практические		У	З	Информационные источники	Средства обучения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Культурно-досуговая деятельность в прошлом и настоящем										
Тема 1.1 Основные понятия культурно-досуговой деятельности.	Основные принципы и функции культурно-досуговой деятельности. Бюджет времени. Понятия «досуг». «отдых», «свободное время»	Работа 1.О Распределить свой бюджет времени в будни и в выходные дни, описать формы досуга и отдыха <i>Домашняя КР.1 по разделу 1</i>	4	4	12	У 01.1- У 01.3 У 01.6 У 02.1- У 02.3 У 02.5 У 02.6	З 01.1- З 01.2 З 01.4 З 02.1 З 02.3 З 02.4	1.1.-1.5	1.1.-1.5	Проверка выполнения Р 1.О КР. 1
Раздел 2. Теоретические основы анимационной деятельности										
Тема 2.1. Теоретические основы анимационной деятельности	Предпосылки возникновения туристской анимации. Типология анимации. Понятие гостиничной анимации. Гостиничные анимационные	Работа 2.О Составить плана проведения спортивно-оздоровительных спортивно-развлекательных, спортивно-познавательных			20	У 1.2.1 У 01.1- У 01.3 У 01.6 У 02.1- У 02.3 У 02.5 У 02.6	З 1.2.1 З 1.2.2 З 01.1- З 01.2 З 01.4 З 02.1 З 02.3 З 02.4	1.1.-1.5	1.1.-1.5	Проверка выполнения Р.2.О Р.3.О Р.4.О

		анимационных программ. Работа 3.О Составить плана проведения спортивно-приключенческих, культурно - познавательных анимационных программ. Работа 4.О Составить плана проведения вечерних развлекательных программ								
Тема 2.2. Анимационная служба отеля.	Состав службы. Специфика профессиональной деятельности специалистов туристской анимации.	Работа 5.О Составить плана работы аниматора в детском мини-клубе. Расписать мероприятия, предложенные в плане клуба. <i>Домашняя КР.2 по разделу 2</i>		4	10	У 1.2.1 У 01.1- У 01.3 У 01.6 У 02.1- У 02.3 У 02.5 У 02.6	З 1.2.1 З 1.2.2 З 01.1- З 01.2 З 01.4 З 02.1 З 02.3 З 02.4	1.1.-1.5	1.1.-1.5	Проверка выполнения Р 5.О КР.2
Раздел 3. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах.										
Тема 3.1. Варианты интеллектуальных, логических и развлекательных игр в ресторанах и кафе отелей.		Работа 6.О Описать роль аниматора при проведении анимационных программ в ресторанах и кафе отелей Работа 7.О Составить план анимационных программ для отелей разных категорий.			16	У 1.2.1 У 1.3.1 У 04.1 У 05.1 У 05.2	З 1.2.1 З 1.2.2 З 1.3.1- З 1.3.3 З 04.1 З 04.2 З 05.1			Проверка выполнения Р 6.О Р 7.О
Раздел 4. Классификация туристов по их отношению к проведению досуга										

Тема 4.1 Критерии классификации туристов	Классификация туристов по возрасту. Формы работы с туристами разными возрастными группами отдыхающих.	Работа 8.О Разработка тематической анимационной программы (работа в группе) Работа 9.О Презентация разработанных тематических анимационных программ (групповая работа)			16	У 1.2.1 У 1.3.1 У 04.1 У 05.1 У 05.2	З 1.2.1 З 1.2.2 З 1.3.1- З 1.3.3 З 04.1 З 04.2 З 05.1			Проверка выполнения Р.8.О Р.9.О
Тема 4.2 Технология создания анимационных программ		Работа 10.О Составление плана проведения анимационных программ на круизном лайнере. <i>Проведение тестирования по итогам изучения дисциплины</i>			4	У 1.2.1 У 1.3.1 У 04.1 У 05.1 У 05.2	З 1.2.1 З 1.2.2 З 1.3.1- З 1.3.3 З 04.1 З 04.2 З 05.1			Проверка выполнения Р.10.О
Всего			4	8	74					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «Организация досуга гостей в процессе проживания» предполагает наличие учебного кабинета «Менеджмента и управления персоналом», оснащенного оборудованием:

1.1 учебные места по количеству обучающихся;

1.2 рабочее место преподавателя;

1.3 интерактивная доска (учебная доска);

техническими средствами обучения:

1.4 персональный компьютер преподавателя;

1.5 мультимедийное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1.1 Бражников, М. А. Сервисология: учебное пособие для вузов / М. А. Бражников. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 144 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13343-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476975>

1.2 Жираткова, Ж. В. Основы экскурсионной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 189 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13031-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476413>

1.3 Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>

1.4 Рамендик, Д. М. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик, О. В. Одинцова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 212 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10855-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475383>

1.5 Михайлова, Н. К. История гостеприимства / Н. К. Михайлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-507-44980-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266825> .

4.2.2. Дополнительные источники

2.1 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

Интернет-ресурсы

1. Портал о кадровом деле и делопроизводстве, управлении персоналом www.pro-personal.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Перед изучением учебной дисциплины обучающиеся изучают следующие учебные дисциплины: ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве, ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса, ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю учебной дисциплины;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы – туризм и индустрия гостеприимства;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных (гостиничных, туристских) организациях не реже 1 раза в 3 года.