

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

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ СГКСТД  
№109а от 01.06.2020г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация досуга в гостиницах и туркомплексах**

специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией  
Протокол № 4 от 29.05.2020 г.  
Председатель ПЦК Бачерикова И.Г.  
(Ф.И.О.)

Автор: Пацук Т.В.  
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № ____ от « ____ » ____ 20__ г

Рабочая программа учебной дисциплины Организация досуга в гостиницах и туркомплексах разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1552; профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015г. № 282н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенции Администрирование отеля

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Организация досуга в гостиницах и туркомплексах является дисциплиной общепрофессионального цикла, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** организовывать отдых и досуг клиентов гостиницы;
- **уметь** проводить досуговые мероприятия в гостинице;
- **знать** виды досуговых мероприятий;
- **знать** технологию организации отдыха и досуга туристов в гостинице;
- **знать** основы безопасности при проведении массовых мероприятий.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности)
ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 4.2. Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
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.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем образовательной нагрузки - 46 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 42 часа;

– самостоятельная работа обучающегося - 2 часа;

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** всего - 46 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 46 часов;

– самостоятельная работа обучающегося - 0 часов.

#### **1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППССЗ:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– организовывать отдых и досуг клиентов гостиницы;

– проводить досуговые мероприятия в гостинице;

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:****

- виды досуговых мероприятий;
- технологию организации отдыха и досуга туристов в гостинице;
- основы безопасности при проведении массовых мероприятий.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	46
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	42
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	4
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, подготовка к деловым играм.	
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и (или) практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основные понятия досуга и анимации</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1. История развития досуга</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 09, ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	1. Предмет, цель и задачи дисциплины. Определение основных понятий: «досуг», «рекреация», «отдых».		
	2. История развития анимации с древности до наших дней.		
	3. Предпосылки развития туристской анимации. Особенности туристского досуга. Содержание культурного туристского досуга.		
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение тематических парков	2	
<b>Самостоятельная работа №1</b> Подготовка рефератов и презентации о тематических парках.	2		
<b>Тема 1.2. Типология анимации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 09, ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	1. Функции туристской анимации: адаптационная, компенсационная, стабилизирующая, оздоровительная, информационная, образовательная, совершенствующая, рекламная и т.д.		
	2. Рекреационная сущность анимации.		
	3. Виды анимации: анимация в движении, анимация через переживание; анимация через общение; анимация через успокоение; культурная анимация; творческая анимация и т.д.		
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02,

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Материальная база досуговой службы.</b>	1.	Использование ресурсов гостиничного объекта.	2	ОК 03, ОК 4, ОК 09, ПК 1.1, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	2.	Оборудование на территории гостиницы.		
	3.	Помещение, мебель, инвентарь, реквизит для проведения программ.		
	4.	Декорации, костюмы, звуковое оформление и спецэффекты.		
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление списка реквизитов.			
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Подготовка рефератов. Виды оформления помещений для проведения культурно-массовых мероприятий.			
<b>Тема 1.4. Анимационная служба отеля.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 8, ОК 09, ПК 1.1, ПК. 1.2,.
	1.	Особенности и значение гостиничной анимации.		
	2.	Материальная база для обеспечения работы анимационной службы гостиниц и туркомплексов.		
	3.	Гостиничные анимационные программы.		
<b>Тема 1.5. Требования к персоналу анимационной службы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 8, ОК 09, ПК 1.1, ПК. 1.2,.
	1.	Специфика профессиональной деятельности специалистов анимации.		
	2.	Штаб анимации.		
	3.	Модель специалиста анимации.		
	4.	Анализ и контроль эффективности анимационной деятельности.		
<b>Раздел 2. Технология создания и проведения досуговых программ.</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Технология создания анимационных программ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	1.	Организационная работа. Сценарно-режиссерская работа. Техническая работа.		
	2.	Организационная работа. Сценарно-режиссерская работа. Соотношение игрового и реального в анимационных программах.		
	3.	Этапы подготовки и проведения программ. Реклама.		
	4.	Организационная работа. Сценарно-режиссерская работа. Техническая		

	работа.		
	<b>Практическое занятие №3</b> Составление сценария программы.	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Проведение программы	2	
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Разработка сценария к проведению игровых программ	2	
	<b>Самостоятельная работа №4</b> Подготовка к к проведению игровых программ.	2	
<b>Тема 2.2. Виды игровых программ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09,
	1. Игра, ее сущность и основные функции. Психолого-педагогические возможности игры.		
	2. Классификация игр.		
	3. Использование народных игр в проведении праздников		
	<b>Практическое занятие №5</b> Разработка сценария игры.	2	
	<b>Самостоятельная работа №5</b> Подготовка видео презентаций по теме «Русские народные праздники, традиции, обряды».	2	
<b>Тема 2.3. Методика проведения игры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09,
	1. Конкурсные задания. Розыгрыши.		
	2. Комбинированные эстафеты. Развивающие и обучающие игры. Подвижные игры. Игры на ловкость.		
	3. Музыкальные конкурсы.		
	4. Игры-знакомства. Творческие игры.		
	<b>Практическое занятие №6</b> Разработка сценария спортивной игры	2	
	<b>Самостоятельная работа №6</b> Составление каталога спортивных игр.	2	

<b>Тема 2.4. Методика организации культурно - досуговых мероприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	1.	Цели и задачи конкурсно - зрелищных, культурно - досуговых программ и мероприятий и игровых программ.		
	2.	Планирование вечера отдыха.		
	3.	Современный карнавал, шоу-бизнес, индустрия развлечений		
	4.	Технология проведения фестивалей, конкурсов, шоу-программ как праздничных форм организации досуга.		
	<b>Практические занятия №7</b> Разработка сценария карнавала		2	
	<b>Самостоятельная работа №7</b> Разработка сценария и оформления спортивно-оздоровительной анимационной программы		2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Разработка сценария культурно-массовой программы		2	
	<b>Самостоятельная работа №8</b> Разработка рекламы по продвижению досуговых программ в гостинице		2	
<b>Практическое занятие №9</b> Разработка новогодней программы.		2		
<b>Тема 2.4. Гостиничный менеджмент анимации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.
	1	Анимационный гостиничный менеджмент.		
	2	Организация работы анимационной службы гостиничного предприятия		
	3	Технология продвижения и реализации анимационных программ в отеле		
	4	Основы безопасности при проведении массовых мероприятий		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
<b>Объем образовательной нагрузки</b>		<b>46</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы дисциплины Бронирование гостиничных услуг требует наличия учебной аудитории.

Оснащение учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер;
- проектор;
- принтер;

#### **3.2. Информационное обеспечение Основные источники**

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" М.: Издательство Стандартиформ, 2016. – 115 с.
2. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. Дата введения 2016-01-01. М.: Издательство Стандартиформ, 2016. – 115 с.
3. Булыгина, И.И. Об анимационной деятельности в туристских и спортивно-оздоровительных учреждениях[Текст]: / И.И. Булыгина, Н.И. Гаранин // Теория и практика физической культуры. - 2012. - № 11. - С. 18-37.
4. Власова, Т.И. Анимационный менеджмент в туризме : учеб. пособие[Текст]: / Т.И. Власова, А.П. Шарухин, Н.И. Панов. -- М. : Издат. центр «Академия», 2016. --320 с.
5. Гальперина, Т.И. Режиссура культурно-досуговых программ в работе менеджера туристской анимации : учеб. пособие[Текст]: / Т.И. Гальперина ; Рос. междунар. академия туризма. - М. : Сов. спорт, 2015. - 292 с.
6. Гаранин, Н.И. Менеджмент туранимации в туркомплексах / Н.И. Гаранин // Актуальные проблемы туризма-99 : материалы науч.-практ. конф. - М.,2016. - 235с.
7. Гаранин, Н.И. Менеджмент туристской и гостиничной анимации : учеб. пособие[Текст]: / Н.И. Гаранин, И.И. Булыгин. -- М. : Сов. спорт, 2014. - 126 с.
8. Григорьев, С.В. Самовыражение и развитие личности в игре (по материалам традиционных народных игр) [Текст]: / С.В. Григорьев. - М., 2014. - 21 с.
9. Драгичевич-Шешич, М.В. Культура. Менеджмент. Анимация. Маркетинг[Текст] / М. /Драгичевич-Шешич, Б. Стойкович. - Новосибирск : Издат. дом «Тигра», 2015. - 227 с.

10. Жарков, А.Д. Современные технологии социально-культурной деятельности [Текст]: / А.Д. Жарков. - М., 2013. - 210 с.
11. Курило, Л.В. Теория и практика туристской анимации : [Текст]:/ Л.В. Курило. - М. : Сов. спорт, 2016. - 180 с.
12. Драгичевич-Шешич, М.В. Культура. Менеджмент. Анимация. Маркетинг [Текст] / М. / Драгичевич-Шешич, Б. Стойкович. - Новосибирск : Издат. дом «Тигра», 2015. - 227 с.
13. Жарков, А.Д. Современные технологии социально-культурной деятельности [Текст]: / А.Д. Жарков. - М., 2013. - 210 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Ботавина, Р.Н. Этика деловых отношений [Текст]: учебное пособие/ Р.Н. Ботавина. - М.: Финансы и статистика, 2015. — 208 с.
2. Туризм, гостеприимство, сервис словарь-справочник [Текст]: учебное пособие/ Под ред. Воронковой. – М.: 2012 – 365 с.
3. Туризм и гостиничное хозяйство: [Текст]: учебное пособие/ под ред. Л.П. Шматько.—Изд. 3-е, испр. и доп.—Москва; Ростов н/Д: МарТ, 2012.—346 с.
4. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: учеб. пособие - М.: Флинта: МПСИ, 2013. - 288 с.

#### **Интернет ресурсы**

1. Технологии обслуживания в гостинице. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.kp.ru/guide/obsluzhivanie-v-gostinitsakh.html> (дата обращения к ресурсу 19.05.2018)
2. Индустрия гостеприимства. [Электронный ресурс].- Режим доступа URL: <http://www.pir.ru> (дата обращения к ресурсу 01.05.18).
3. Качество обслуживания туристов в гостиницах. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [tourism-book.com /pbooks/book-61 /ru/chapter-2390](http://tourism-book.com/pbooks/book-61/ru/chapter-2390) (дата обращения к ресурсу 14.05.18).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- **уметь** организовывать отдых и досуг клиентов гостиницы;
- **уметь** проводить досуговые мероприятия в гостинице;
- **знать** виды досуговых мероприятий;
- **знать** технологию организации отдыха и досуга туристов в гостинице;
- **знать** основы безопасности при проведении массовых мероприятий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
умеет организовывать отдых и досуг клиентов гостиницы	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 06, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.	проверка результатов практических работ; решение профессиональных задач
умеет проводить досуговые мероприятия в гостинице	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 06, ОК 07, ОК 8, ОК 09	проверка результатов практических работ
знает виды досуговых мероприятий;	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.	проверка и оценка заданий самостоятельной работы; защита самостоятельной работы по теме
знает технологию организации отдыха и досуга туристов в гостинице	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09, ПК. 1.2, ПК 4.2.	проверка результатов практических работ,
знает основы безопасности при проведении массовых мероприятий	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 4, ОК 07, ОК 8, ОК 09	решение профессиональных задач