

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой ППСИ

А.С. Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

**Рабочая программа дисциплины  
Основы анимации в ресторанном сервисе**

Составитель(-и)

**Подлипалин А. А. к.п.н., доцент кафедры  
педагогических практик и сервисных индустрий;**

Согласовано с работодателями

**А.Е. Губа, генеральный директор ООО  
«Комбинат  
общественного питания»;  
В.Н. Ситкова, генеральный директор AZIMUT  
Отель Астрахань  
43.03.03 Гостиничное дело**

Направление подготовки /  
специальность

Направленность (профиль)  
ОПОП

Квалификация (степень)

**Гостеприимство и ресторанный сервис**

**бакалавр**

Форма обучения

**очное**

Год приема

**2024**

Курс

**4 (по очной форме обучения)**

Семестр(ы)

**7, 8 (по очной форме обучения)**

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1 Цели освоения дисциплины «Основы анимации в ресторанном сервисе»** – формирование знаний и навыков оформления гостиничных комплексов, разработки дизайна гостиниц и элементов их интерьера.

**1.2 Задачи освоения дисциплины** изучить и освоить технологии анимации для проведения информационно-просветительной работы, организации досуга населения, обеспечения условий для реализации социально-культурных инициатив населения, патриотического воспитания; ознакомить с теоретическими основами организации массовых, групповых и индивидуальных форм анимации и рекреации в соответствии с культурными потребностями различных групп населения; раскрыть содержания и организовать творческо-производственную деятельность работников учреждений культуры.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина «Основы анимации в ресторанном сервисе»** относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.Д.07.01) и осваивается в 7 и 8 семестрах.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

- *«Технология и организация здорового питания»*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

- *«Молодежный туризм»;*
- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные (УК):

**УК-2** - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

б) профессиональные (ПК)

**ПК-3** - Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

**Таблица 1- Декомпозиция результатов обучения**

Код компетенции	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения дисциплины		
		Знать	Уметь	Владеть
<b>УК-2</b>	<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знать: основные понятия общей теории государства и права, а также российского конституционного, административного, гражданского, трудового, жилищного, семейного, уголовного права; принципы и методы правового регулирования общественных отношений; основы конституционного строя РФ, конституционные права и свободы человека и гражданина, нормативно-правовую базу государственной политики в сфере гостеприимства и общественного питания.	УК-2.2. Уметь: самостоятельно ориентироваться в составе законодательства РФ, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем; анализировать и обобщать информацию о приоритетных направлениях развития сферы гостеприимства и общественного питания	УК-2.3. Владеть: основными понятиями общей теории государства и права, а также российского конституционного, административного, гражданского, трудового, жилищного, семейного, уголовного права.
<b>ПК-3</b>	<b>ПК-3</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Объём дисциплины составляет 3,3 зачётные единицы, в том числе 77 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них 30 часов – лекции, 47 часа – семинарские занятия), и 121 час – самостоятельная работа обучающихся. Итоговый контроль знаний – экзамен.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,3
Объем дисциплины в академических часах	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	77
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	30
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	47
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	121
Форма промежуточной аттестации обучающегося	экзамен – 7,8 семестр

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа (в часах)						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
<b>Семестр 7.</b>										
Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства	3		5				12	20	Тест	
Тема 2. Анимация в туроперейтинге	3		5				12	20	Эссе, тест.	
Тема 3. Анимация в туристском транспорте	3		5				12	20	Тест, реферат	
Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных	3		5				12	20	Реферат, тест	

комплексах										
Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	3		4					12	19	Эссе, тест.
<b>Семестр 8.</b>	<b>15</b>		<b>24</b>					<b>60</b>	<b>99</b>	<b>Экзамен</b>
Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях	3		5					12	20	Эссе, тест.
Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах	3		4					12	19	Тест, реферат
Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства	3		5					12	20	эссе, тест.
Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства	3		5			9		12	29	Тест, реферат
Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства	3		4			9		13	29	Тест.
<b>Консультации</b>										
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>										
<b>Итог за семестр</b>	<b>15</b>		<b>23</b>			<b>18</b>		<b>61</b>	<b>177</b>	
<b>Итог за весь период</b>	<b>30</b>		<b>47</b>			<b>18</b>		<b>121</b>	<b>216</b>	<b>Экзамен Курсовая работа</b>

**Таблица 3 - Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины/модуля и формируемых в них компетенций**

Темы, Разделы дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ПК-3	УК-2	
Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства	20	+	+	2
Тема 2. Анимация в туроперейтинге	20	+	+	2
Тема 3. Анимация на туристском транспорте	20	+	+	2
Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах	20	+	+	2

Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	19	+	+	2
Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях	20	+	+	2
Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах	19	+	+	2
Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства	20	+	+	2
Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства	20	+	+	2
Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства	19	+	+	2
Курсовая работа	18			
<b>Итого:</b>	<b>216</b>			

### Краткое содержание тем дисциплины

#### **Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.**

Основные понятия в анимационной деятельности. Эволюция развития анимационной деятельности в сфере гостеприимства. Функции анимации в сфере гостеприимства. Классификация анимации в сфере гостеприимства.

#### **Тема 2. Анимация в туроперейтинге.**

Включение дополнительных анимационных услуг на различных этапах обслуживания туристов на маршруте. Экскурсии с элементами анимации. Организация анимационных туров.

#### **Тема 3. Анимация на туристском транспорте.**

Включение дополнительных анимационных услуг на различных этапах обслуживания туристов на маршруте. Экскурсии с элементами анимации. Организация анимационных туров.

#### **Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах.**

Ресторанная анимация. Гостиничная анимация. Опыт организации анимационных программ на зарубежных курортах. Специфика семейной и детской гостиничной анимации.

#### **Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях.**

Анимационная деятельность в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Необходимая материальная база для организации анимационной деятельности. Специфика анимационной деятельности в санаторно-курортных учреждениях.

#### **Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях.**

Детские оздоровительные лагеря. Возрастные особенности отдыхающих в летних оздоровительных лагерях. Организация общелагерной и отрядной анимационной деятельности.

#### **Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах.**

Тематические парки как рекреационно-развлекательные зоны. Виды тематических парков. Специфика организации анимационной деятельности в тематических парках.

#### **Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства.**

Понятие и функции анимационного менеджмента. Материальная база для организации

анимационной деятельности. Анимационная служба предприятия сферы гостеприимства. Характеристика персонала анимационной службы. Личностные качества тураниматоров. Трудограмма профессии аниматора. Специфика работы аниматоров в разных условиях. Подбор и отбор персонала в анимационную службу. Организационная структура отдела анимации. Потребители анимационных услуг и формы работы с ними.

### **Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.**

Проектирование анимационного сервиса на предприятиях сферы гостеприимства. Анализ потребительских предпочтений на анимационные услуги. Анализ ресурсов предприятия для организации анимационной деятельности. Проектирование анимационной деятельности с учетом внешней и внутренней среды предприятия. Экономическое обоснование внедрения анимационных услуг.

### **Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства.**

Сезонные анимационные программы и мероприятия. Технология разработки анимационных программ для различных категорий отдыхающих. Виды анимационных программ и специфика их подготовки. Возможные опасности и риски при проведении анимационных мероприятий и реализации анимационных программ, и способы их предотвращения. Составление сметы затрат на организацию анимационного мероприятия. Расчет затрат на анимационную программу. Составление сценария анимационного мероприятия. Подготовка костюмов, масок, декораций. Проведение репетиций. Реклама анимационных мероприятий. Проведение анимационных мероприятий. Поведение итогов.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине (модулю)**

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

### **5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Основы анимации в ресторанном сервисе**» составляет 121 час.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков антропологических знаний.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства	12	Тест
Тема 2. Анимация в туроперейтинге	12	Эссе, тест
Тема 3. Анимация на туристском транспорте	12	Тест, реферат
Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах	12	Тест, реферат
Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	12	Устный опрос
Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях	12	Эссе, тест
Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах	12	Тест, реферат
Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства	12	Тест, реферат
Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства	12	Реферат
Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства	13	Тест

### **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

#### **Как работать над рефератом**

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание,

набросайте предварительный план;

2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;

3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;

4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;

5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;

6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;

7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословий и повторов.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам. Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по дисциплине включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа. Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия. Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Требования к написанию эссе.**

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).

2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.

4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.

2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами.

Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

### Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамен строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты рефератов, эссе и экзамен.

## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 6.1. Образовательные технологии

Теоретический материал сопровождается разбором конкретных ситуаций из реальной жизни, что позволяет студентам более полно и всесторонне изучить сложные проектные явления и процессы, сформировать практические навыки решения конкретных проблем проектного управления.

Практические занятия проходят в форме дискуссий по вопросам подготовки к практическим занятиям.

При подготовке и проведении контрольных работ по дисциплине предполагается сочетание теоретических и практических методов исследования обучающихся на основе принципов преемственности, интеграции и практического применения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 90% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп обучающихся составляют не более 10 % аудиторных занятий.

**Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства	Лекция- диалог	Реферат	Не предусмотрено
Тема 2. Анимация в гуроперейтинге	Обзорная лекция	Эссе	Не предусмотрено
Тема 3. Анимация в туристском	Лекция- диалог	Реферат	Не

транспорте			предусмотрено
Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено
Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	Лекция- диалог	Эссе	Не предусмотрено
Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях	Обзорная лекция	Эссе	Не предусмотрено
Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах	Лекция- диалог	Реферат	Не предусмотрено
Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства	Лекция- диалог	Реферат	Не предусмотрено
Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено
Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства	Лекция- диалог	Эссе	Не предусмотрено

## 6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.)
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды [*LMS Moodle «Электронное образование»*) или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

## 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда

Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<a href="http://dlib.eastview.com">Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</a> <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Искусство оформления и дизайн в гостиничных комплексах» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства	ПК-3, УК-2	Тест

Тема 2. История возникновения и развития дизайна.	ПК-3, УК-2	Эссе, тест
Тема 3. Свет, форма и цвет.	ПК-3, УК-2	Тест, реферат
Тема 4. Виды композиций.	ПК-3, УК-2	Тест, реферат
Тема 5. Дизайн предприятий индустрии гостеприимства	ПК-3, УК-2	Устный опрос
Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства.	ПК-3, УК-2	Эссе тест
Тема 7. Разработка элементов фирменного стиля.	ПК-3, УК-2	Тест, реферат
Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства	ПК-3, УК-2	Тест, реферат
Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства	ПК-3, УК-2	Реферат
Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства	ПК-3, УК-2	Тест

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

## **7.2. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

### **Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства Тестовые задание**

1. Индустрия гостеприимства – собирательное понятие для многочисленных форм предпринимательства, характеризующихся
  - а) предложением услуг, связанных с приемом и обслуживанием гостей
  - б) использованием современных технологий и личного мастерства в предложении гостям услуг питания
  - в) щедрым и дружелюбным отношением к гостям на предприятиях размещения и туризма
2. Свободные номера отеля демонстрируют следующее качество услуги в индустрии гостеприимства
  - а) гостиничную услугу нельзя ощутить
  - б) изменчивость качества сервиса
  - в) несохраняемость услуги
3. Верным является следующее утверждение об истории развития гостиничного дела в г. Екатеринбурге:
  - а) «Старейшая из существующих гостиниц города – «Екатеринбург Центральная»
  - б) «Первые гостиницы появились в Екатеринбурге в 20 веке»
  - в) «Коммерческий гостиничный номер в начале XX в. в Екатеринбурге предоставлял гостям только ночлег»
4. Основные признаки гостиничного предприятия - это
  - а) наличие номеров, перечень основных и дополнительных услуг
  - б) наличие номеров, ресторана (кафе), службы безопасности
  - в) наличие номерного фонда, отделения питания, технической службы
5. К категориям классификации средств размещения туристов относятся
  - а) коллективные и индивидуальные средства размещения
  - б) коллективные и специализированные средства размещения
  - в) гостиницы и прочие специализированные заведения
6. К особенностям полусервисных отелей относят
  - а) широкий спектр услуг размещения, досуга при ограниченных ресторанных возможностях

- б) сосредоточение внимания на ночлеге гостей
- в) предоставление скидок гостям в зависимости от срока проживания
- 7. Американский стиль ресторанного обслуживания предполагает, что
  - а) используется самообслуживание
  - б) пища доводится до готовности в зале на глазах у гостей
  - в) пища раскладывается по тарелкам на кухне и подносится гостям
- 8. Критерии выбора гостиницы организаторами совещаний подразумевают
  - а) наличие на предприятии размещения помещений для совещаний
  - б) наличие сертификата гостиничных услуг не ниже пяти звезд
  - в) состояние номерного фонда, соответствующее потребностям деловых гостей.
- 9. Главная черта транзитных предприятий размещения заключается в:
  - а) месторасположении на коммуникационных путях
  - б) обязательном наличии парковки под окнами номеров
  - в) ограниченном ассортименте услуг питания.
- 10. Основные услуги парка развлечений связаны с работой:
  - а) спортивных объединений
  - б) аттракционов
  - в) предприятий общественного питания

## **Тема 2. Анимация в туроперейтинге**

### **Тестовые задания**

1. Что такое анимация в контексте индустрии гостеприимства?
  - а) Это предоставление развлекательных услуг для гостей.
  - б) Организация спортивных мероприятий.
  - в) Предоставление экскурсионных программ.
2. Какие виды анимации могут быть предложены гостям отеля?
  - а) Музыкальные вечера, конкурсы, шоу-программы.
  - б) Детские программы, мастер-классы, спортивные мероприятия.
  - в) Все вышеперечисленное.
3. Каковы основные цели анимационных программ в гостиничном бизнесе?
  - а) Повышение уровня удовлетворенности клиентов.
  - б) Увеличение времени пребывания гостя в отеле.
  - в) Создание уникального опыта для гостей.
  - г) Все перечисленные варианты верны.
4. Кто такие аниматоры в отелях?
  - а) Сотрудники, отвечающие за уборку номеров.
  - б) Персонал, организующий и проводящий развлекательные мероприятия для гостей.
  - в) Повара ресторана при отеле.
5. Какой вид анимации наиболее популярен среди семей с детьми?
  - а) Спортивные соревнования.
  - б) Вечерние шоу-программы.
  - в) Детская анимация (игры, квесты, мастер-классы).

## **Тема 3. Анимация на туристском транспорте**

### **Тестовые задания**

1. В чем заключается основная роль аниматора?
  - а) В обеспечении безопасности гостей во время мероприятий.
  - б) В создании позитивной атмосферы и вовлечении гостей в развлекательную программу.
  - в) В продаже билетов на мероприятия.
2. Какие преимущества дает наличие анимационной программы для гостиницы?
  - а) Привлечение новых клиентов.
  - б) Улучшение репутации отеля.

- c) Увеличение доходов за счет дополнительных платных услуг.
  - d) Все вышеперечисленное.
3. Почему анимационные услуги важны для отелей?
- a) Они помогают дифференцировать отель от конкурентов.
  - b) Способствуют повышению лояльности гостей.
  - c) Позволяют создать уникальный опыт для каждого клиента.
  - d) Верно все вышесказанное.
4. Какие факторы следует учитывать при разработке анимационной программы?
- a) Возрастная категория гостей.
  - b) Культурные особенности региона.
  - c) Сезонность.
  - d) Все указанные факторы.
5. Чем отличается анимационная программа в городском отеле от курортного?
- a) Городской отель предлагает больше культурных мероприятий.
  - b) Курортный отель делает акцент на активные развлечения и спорт.
  - c) Различий нет, программы одинаковы.

#### **Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах**

##### **Примерные темы рефератов**

1. Праздники и обряды в СССР.
2. Развлечения древности.
3. Русские народные потехи и забавы.
4. Формы отдыха в эпоху Средневековья.

#### **Тема 5. Анимация в санаторно- курортных и оздоровительных учреждениях**

##### **Примерные темы рефератов**

1. Формы и методы работы аниматоров.
  2. Материальная база для обеспечения эффективной работы анимационной службы.
3. Анимация в индустрии развлечений.
4. Тематические парки развлечений, их признаки и классификация.
  5. Тематические парки в Европе.
  6. Тематические парки США. 7. Парки отдыха в России.
  8. Анимационные программы в тематических парках.
  9. Развлекательные центры в России.
  10. Игровой бизнес в анимационной деятельности

#### **Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях**

##### **Тестовые задания**

1. Что такое анимация в контексте санаторно-курортных учреждений?
  - a) Организация лечебных процедур.
  - b) Проведение развлекательных и образовательных мероприятий для отдыхающих.
  - c) Организация питания.
2. Какие виды анимации чаще всего используются в санаториях и курортах?
  - a) Медицинские лекции и семинары.
  - b) Физкультурные занятия, концерты, экскурсии.
  - c) Только лечебные процедуры.
3. Какова цель анимационных программ в санаторно-курортных учреждениях?
  - a) Увеличение количества медицинских процедур.
  - b) Улучшение физического и эмоционального состояния пациентов.
  - c) Продажа товаров и услуг внутри учреждения.
4. Кто такой аниматор в санатории?

- a) Врач, назначающий лечение.
  - b) Специалист, занимающийся организацией развлечений и досуга.
  - c) Сотрудник службы безопасности.
5. Какие мероприятия обычно входят в анимационную программу санатория?
- a) Лечебные ванны и массажи.
  - b) Танцевальные вечера, театральные постановки, спортивные игры.
  - c) Консультации диетологов.

### **Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах**

#### **Примерные темы рефератов**

- 5. Перспективы развития развлекательных центров в Крыму.
- 6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
- 7. Досуг россиян в эпоху Петра Первого.
- 8. Исторические формы организации досуга.
- 9. Организация досуга в Киевской Руси.

### **Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства**

#### **Тестовые задания**

- 1. Какую роль играет анимация в процессе реабилитации пациентов?
  - a) Не имеет значения, так как основное внимание уделяется медицинским процедурам.
  - b) Помогает пациентам расслабиться и отвлечься от проблем со здоровьем.
  - c) Является основной частью лечения.
- 2. Какие факторы следует учитывать при разработке анимационной программы в санатории?
  - a) Климатические условия региона.
  - b) Особенности здоровья пациентов.
  - c) Время года.
  - d) Все вышеперечисленное.
- 3. Почему анимационные услуги важны для санаториев и курортов?
  - a) Они повышают эффективность лечения.
  - b) Способствуют улучшению настроения и общего самочувствия пациентов.
  - c) Увеличивают доход учреждения за счет дополнительных платных услуг.
  - d) Верно все вышесказанное.
- 4. Какие преимущества дают анимационные программы для пациентов?
  - a) Возможность общения и социализации.
  - b) Поддержание физической активности.
  - c) Развитие творческих способностей.
  - d) Все перечисленные варианты.
- 5. Чем отличаются анимационные программы в детских санаториях от взрослых?
  - a) В детских санаториях больше внимания уделяется образовательным программам.
  - b) В детских санаториях акцент делается на игровые формы проведения досуга.
  - c) Отличий нет, программы одинаковые.

### **Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства**

#### **Примерные темы рефератов**

- 1. Безопасность при организации экскурсий с элементами анимации.
- 2. Обеспечение безопасности при организации анимации на транспорте.
- 3. Особенности разработки и реализации туров в тематические парки.
- 4. Праздники как привлекательный фактор для туристов.
- 5. Режиссура анимационной составляющей в экскурсионных программах.
- 6. Технология разработки анимационных событийных туров.

## Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства

### Тестовые задания

1. Что такое сезонные анимационные программы в сфере гостеприимства?
  - a) Программы, которые проводятся круглый год без изменений.
  - b) Программы, адаптированные к конкретному сезону (зима, лето, весна, осень), учитывающие погодные условия и интересы туристов в данный период.
  - c) Мероприятия, связанные только с новогодними праздниками.
2. Какие факторы влияют на разработку сезонных анимационных программ?
  - a) Погодные условия.
  - b) Традиции и праздники конкретного сезона.
  - c) Интересы целевой аудитории.
  - d) Все вышеперечисленное.
3. Какие мероприятия могут входить в зимнюю анимационную программу?
  - a) Катание на лыжах и сноуборде, ледовые шоу, зимние пикники.
  - b) Концерты под открытым небом, пляжный волейбол, морские прогулки.
  - c) Экскурсии по музеям, посещение театров, литературные вечера.
4. Каковы цели реализации сезонных анимационных программ?
  - a) Привлечение большего числа туристов в конкретный сезон.
  - b) Повышение уровня удовлетворенности гостей.
  - c) Увеличение доходов предприятия гостеприимства.
  - d) Все перечисленные варианты.
5. Какие особенности следует учитывать при разработке летней анимационной программы?
  - a) Возможность проведения мероприятий на открытом воздухе.
  - b) Акцент на водных развлечениях (плавание, водные виды спорта).
  - c) Использование природных ресурсов (лес, горы, реки).
  - d) Все вышеуказанные пункты.

### Вопросы к зачету:

1. Актуальность предмета на современном этапе.
2. История организации досуга с древности до наших дней.
3. Связь культуры с анимацией.
4. Функции и типология анимации.
5. Роль элементов культуры в формировании анимационного интереса.
6. Виды анимации как компоненты анимационных программ.
7. Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства в России.
8. Особенности индустрии досуга и развлекательного сервиса за рубежом.
9. Гостиничная анимация.
10. Особенности организации анимационной деятельности.
11. Формы работы с разными возрастными группами.
12. Учет национальных особенностей, отдыхающих при разработке анимационных программ.
13. Классификация отдыхающих по их отношению к проведению досуга.
14. Формы театрализованных анимационных мероприятий.
15. Технология создания и реализация анимационных программ.
16. Анимационная служба. Структура анимационной службы.
17. Планирование и организация деятельности анимационной службы.
18. Принципы подбора сотрудников анимационной службы.
19. Управление, анализ и контроль деятельности анимационной службы.
20. Мотивация и специфика труда аниматоров.

### Темы эссе.

1. Игра как эффективный метод анимационной деятельности.
2. Программное анимационное воздействие.
3. Мировая анимационная деятельность в гостиничных комплексах, перспективы ее развития.
4. Внедрение анимационной деятельности на внутренний российский рынок.
5. Комплексный характер реальных анимационных программ.
6. Спектр задач аниматора.
7. Русская народная культура как основа анимационного сервиса.
8. Праздник как анимационное мероприятие.
9. Анимация как вид культурно-досуговой деятельности.
10. Технологический процесс создания анимационных программ.
11. Роль аниматоров в организации и реализации анимационных программ.
12. Проектирование анимационной деятельности в региональных программах.
13. Инфраструктура анимации.
14. Сущность и состав анимационной индустрии.
15. Драматургия и режиссура как основа анимационной деятельности.
16. Создание анимационной программы.
17. Основные праздники народов мира (страна на выбор).
18. Ярмарки и ярмарочные гуляния в старой и новой России.
19. Наиболее популярные современные игры и забавы.
20. Контроль в анимации.

### Примерный перечень тем для курсовых работ

1. Организация и постановка зрелищных и развлекательных программ.
2. Режиссура карнавалов и фестивалей.
3. Режиссура летних (зимних, весенних, осенних) анимационных мероприятий в тематических парках.
4. Режиссура любительских спектаклей.
5. Режиссура конкурсных мероприятий.

### Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен:

1. Актерское мастерство как составляющая профессиональной деятельности аниматора.
2. Анализ и контроль эффективности анимационной деятельности в гостиничном предприятии.
3. Анимация в туроперейтинге.
4. Включение элементов анимации в экскурсионное обслуживание.
5. Досуг как средство рекреации.
6. Жизненный цикл человека и место отдыха в нем.
7. Игра как составная часть анимационной программы. Классификация игр.
8. Использование культурно-исторических ресурсов региона при составлении анимационных программ.
9. Использование природно-рекреационных ресурсов региона при составлении анимационных программ.
10. Классификация анимационных туров.

### Таблица 9-Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
<b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>				

**УК-2 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания**

1	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Каково основное правило расстановки столовых приборов при сервировке стола? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> А) Приборы располагаются слева направо в порядке использования. Б) Приборы располагаются справа налево в порядке использования. В) Приборы располагаются хаотично, главное, чтобы было удобно гостям. Г) Приборы располагаются строго симметрично относительно центра стола.	А	1 мин.
2		Какого размера должна быть салфетка, используемая для сервировки стола? <b>(Выберите несколько из вариантов ответа)</b> А) 30х30 см Б) 40х40 см В) 50х50 см Г) Размер не имеет значения	Б	1 мин.
3		Как правильно расположить столовые приборы для основного блюда? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> А) Вилка слева, нож справа Б) Вилка справа, нож слева В) Вилка и нож лежат параллельно друг другу справа Г) Вилка и нож лежат перпендикулярно друг другу слева	А	1 мин.
4		Какое расстояние должно быть между тарелками, расставленными на столе? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> А) 5-10 см Б) 10-15 см В) 15-20 см Г) Расстояние не имеет значения	Б	1 мин.

5		<p>Как правильно разместить салфетку на столе?  <i>(Выберите один из вариантов ответа)</i>          А) Салфетка кладется прямо на стол рядом с тарелкой.          Б) Салфетка складывается и укладывается на тарелку.          В) Салфетка подвешивается на краю тарелки.          Г) Салфетка размещается под тарелкой.</p>	Б	1 мин.
6	<p>Задание комбинированного типа  <i>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</i></p>	<p><b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</b>          Какой фактор не влияет на общее восприятие сервировки стола?          а) Освещение          б) Расположение стола          в) Время года          г) Цвет посуды</p>	<p>с. Время года (с) само по себе не оказывает прямого влияния на сервировку, если не учитывать сезонные изменения в доступности продуктов, которые могут повлиять на меню, а, следовательно, и на сервировку.</p>	5 мин.
7	<p>Задание открытого типа  <i>(с развернутым ответом)</i></p>	<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b>          Каким образом должны располагаться бокалы на столе?</p>	Бокалы ставятся непосредственно перед гостем, над ножом	5 мин.
8		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b>          Каково оптимальное количество предметов сервировки на одном месте за столом?</p>	Не более пяти	5 мин.
9		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b>          Какая посуда традиционно используется для подачи супа?</p>	Глубокая тарелка	5 мин.
10		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b>          Как следует располагать десертные приборы на столе?</p>	Десертная ложка и вилка кладутся сверху тарелки горизонтально	5 мин.
11		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b>          Какое минимальное расстояние должно быть между краем стола и тарелкой?</p>	5-7 см	5 мин.
<b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>				

**ПК-3** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

1	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Что такое анимация в контексте санаторнокурортных учреждений? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> а) Организация лечебных процедур. б) Проведение развлекательных и образовательных мероприятий для отдыхающих. в) Организация питания.	В	1 мин.
2		Какие виды анимации чаще всего используются в санаториях и курортах? <b>(Выберите несколько из вариантов ответа)</b> а) Медицинские лекции и семинары. б) Физкультурные занятия, концерты, экскурсии. в) Только лечебные процедуры.	В	1 мин.
3		Какова цель анимационных программ в санаторно-курортных учреждениях? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> а) Увеличение количества медицинских процедур. б) Улучшение физического и эмоционального состояния пациентов. в) Продажа товаров и услуг внутри учреждения.	В	1 мин.
4		Кто такой аниматор в санатории? <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b> а) Врач, назначающий лечение. б) Специалист, занимающийся организацией развлечений и досуга. в) Сотрудник службы безопасности.	В	1 мин.
5		Какие мероприятия обычно входят в анимационную	В	1 мин.

		<p>программу санатория?  <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b></p> <p>а) Лечебные ванны и массажи.  б) Танцевальные вечера, театральные постановки, спортивные игры.  в) Консультации диетологов</p>		
6	<p>Задание комбинированного типа  <i>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)</i></p>	<p><b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</b></p> <p>К спектру трудовых задач аниматора в танцевальном зале относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. контакт с гостями, проведение оздоровительных программ, вечерние развлечения;</li> <li>2. контакт с гостями, программа мини-клуба, вечерние развлечения;</li> <li>3. контакт с гостями, участие в вечерних развлечениях, проведение спортивных программ</li> </ol>	<p>2. контакт с гостями, программа мини-клуба, вечерние развлечения.  Контакт с гостями: Это неотъемлемая часть работы любого аниматора, вне зависимости от места работы. Аниматор должен быть общительным, дружелюбным и уметь взаимодействовать с аудиторией.</p>	5 мин
7	<p>Задание открытого типа  <i>(с развернутым ответом)</i></p>	<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b></p> <p>Какую роль играет анимация в процессе реабилитации пациентов?</p>	<p>Помогает пациентам расслабиться и отвлечься от проблем со здоровьем.</p>	5 мин.
8		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b></p> <p>Какие факторы следует учитывать при разработке анимационной программы в санатории?</p>	<p>Климатические условия региона. Особенности здоровья пациентов. Время года</p>	5 мин.
9		<p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b></p> <p>Почему анимационные услуги важны для санаториев и курортов?</p>	<p>Они повышают эффективность лечения. Способствуют улучшению настроения и общего самочувствия пациентов. Увеличивают доход учреждения</p>	5 мин.

			за счет дополнительных платных услуг.	
10		<b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b> Какие преимущества дают анимационные программы для пациентов?	Возможность общения и социализации. Поддержание физической активности. Развитие творческих способностей	5 мин.
11		<b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b> Чем отличаются анимационные программы в детских санаториях от взрослых?	В детских санаториях акцент делается на игровые формы проведения досуга	5 мин.

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
<b>Основной блок</b>				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
<b>Всего</b>			<b>90</b>	
<b>Блок бонусов</b>				
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	<b>10</b>	по календарно-тематическому плану

5.2	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
<b>Всего</b>			<b>10</b>	
<b>Итого:</b>			<b>100</b>	

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине**

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1 основная литература:**

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002. - 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

### **8.2 дополнительная литература:**

5. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978- 5-9718-0331-7 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

6. Туризм и рекреация: методические подходы и практические решения: материалы Первого Международного научно-практ. семинара, посвященного 450-летию г. Астрахань. 15-16 мая 2008 г. / сост.: И.В. Бузякова, В.В. Занозин. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2008.

- 192 с. - (Федеральное агентство по образованию. Администрация Астраханской обл. Ин-т географии РАН. МГУ им. М.В. Ломоносова. АГУ. Российская международная академия туризма. Гос. природный заповедник "Богдинско-Баскунчакский"). - ISBN 978-5-9926-0120-6: 130-00: 130-00.

7. Региональная специфика и российский опыт развития бизнеса и экономики: материалы VI Междунар. науч. конф. (г. Астрахань, апр. 2015 г.) / под науч. ред. Р.И. Акмаевой. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2015. - 245 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0852-6: б.ц: б.ц.

### **8.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля):**

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК. Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видеоконтента и презентаций, организации командной работы со студентами. Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных

материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).