Смоленское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №_1_от_3008_20_9_ г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
_____ Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по программе подготовки специалистов для специальности «Технология продукции общественного питания»»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основепрофессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО), разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.), а также с рекомендованной примерной основной образовательной программой.

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой
методической комиссии
профессионального цикла
протокол №_1_от_2808_20_9_ г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №_1_от_29 08_20_9_ г.
протокол №_____от_____201__ г.
протокол №_____от_____201__ г.

Составитель Трищенкова И.Г. – преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Основы анимационной деятельности

1.1Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы анимационной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

Выпускник, освоивший программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.
Дисциплина входит в состав профессионального цикла дисциплин (вариативная часть). Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающихся формируются в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Психология общения», Данная дисциплина должна использоваться при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: дисциплина «Основы анимационной деятельности» представляет собой элемент подготовки обучающихся в области организации сервиса в сфере общественного питания. В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны быть ознакомлены с особенностями анимационной деятельности и анимационных программ в сфере гостеприимства, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в комплексах общественного питания. Основная цель дисциплины - ознакомить обучающихся с основными категориями, понятиями и принципами организации анимации в сфере общественного питания, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров. Для этого в рамках дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение теоретических основ организации анимационной деятельности;
- анализ специфики технологии и организации внедрения анимационных программ в сфере услуг гостеприимства, показателей их качества и эффективности.
- изучение методики создания и проведения анимационных программ;
- ознакомление с формами работы с разными возрастными группами;
- характеристика национальных специфик в сфере общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать структуру организации досуга и элементы формирования анимационного интереса; методику создания и проведения анимационных программ; организацию управления анимационными мероприятиями.

Уметь: организовать работу анимационной службы в комплексе общественного питания; учитывать психологические, демографические и национальные особенности потребителей анимационных услуг.

Владеть: навыками планирования и контроля проведения потребительских анимационных мероприятий; навыками формирования анимационной программы, соответствующей запросам потребителей; способами оценки эффективности анимационной деятельности.

1.4. Количество часов по ученому плану на освоение учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма аттестации – экзамен комплексный:

ОП.12Основы анимационной деятельности
ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка(всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	48
втомчисле:	
лекции	28
практическиезанятия	20
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	24
втомчисле:	
Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка к деловой игре Мультимедийная презентация №1 (проекта анимационной программы) Мультимедийная презентация №2 (программы мотивации персонала анимационной службы)	6 8
Внеаудиторная самостоятельная работа	30
Итоговая аттестацияв форме–**комплексного экзамена**	

2.2. тематический план и содержание учебной дасциплины Основы анимационной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретические основы анимационной деятельности		**8**	
Тема 1. Введение в предмет, цели и задачи дисциплины	Основные понятия. Анимация как технология и вид деятельности в сфере общественного питания. Досуг и гостеприимство. Индустрия развлечений и культурно-досуговые развлечения. Современный этап развития развлекательного бизнеса	2	2
Тема 2. Связь культуры с анимацией	Функции и типологияанимации. Роль элементов культуры в формировании анимационного интереса. Виды анимации как компоненты	2	2
	Практические работы: Практическая работа №1. Закрепление терминологического аппарата по разделу «Теоретические основы анимационной деятельности»	2	2
	Самостоятельна работаобучающихся Составить терминологический словарь	2	
Раздел 2 Анимационные программы в сфере услуг гостеприииимства		**32**	
Тема 3. Анимационный сервис – характеристика гостеприимной анимации	Анимационный сервис. Дополнительные анимационные услуги. Комплексный характер реальных анимационных программ. Региональное моделирование анимационной деятельности	2	2
Тема 4. Особенности организации анимационной деятельности	Анимационные услуги и программы. Виды услуг и анимационные программы обслуживания для различных видов общественного питания. Виды и особенности программ в анимационном сервисе. Основные формы культурно-досуговых программ в анимационном сервисе. Формы работы с разными возрастными группами. Классификация групп населения по их отношению к проведению досуга. Формы анимационных мероприятий в сфере общественного питания	6	2
Тема 5. Методика организации и проведения анимационных	Особенности планирования в анимационной сфере деятельности. Стратегический (долгосрочный), среднесрочный и краткосрочный анимационные планы. Технологический процесс создания анимационных	2	2

программ в сфере общественного питания	программ. Этапы проектирования и их содержание. Смета расходов на подготовку и проведение анимационной программы		
	Практические работы: Практическая работа №2 «Виды программного обеспечения в области общественного питания и его рекреационные основы» Практическая работа №3 «Анализ способов регионального моделирования анимационной деятельности» Практическая работа №4 «Составление этнического портрета представителей разных национальностей» Практическая работа №5 «Составление плана работы анимационной службы местах размещения объектов общественного питания» Практическая работа №6 «Проект анимационной программы (мультимедийная презентация по итогам самостоятельной работы)»	10	3
	Самостоятельна работа обучающихся Подготовить сообщения на темы:Основные понятия анимации. Функция, типология, виды анимации. Написать три анимационных мероприятия для каждой группы (детей, подростков, взрослых)	12	
Раздел 3 **Внедрение в организационную структуру объектов общественного питания**		**22**	
Тема 6. Структура анимационной службы	Организационная структура анимации, её особенности и разновидности в зависимости от вида, типа и основных маркетинговых характеристик объектов общественного питания. Понятия: аниматор, методист анимационных программ, менеджер анимационной деятельности. Требования к профессиональным качествам специалиста анимации, его права и обязанности	4	2
Тема 7. Организация работы анимационной команды в сфере общественного питания	Функциональные особенности внутрифирменных структур: разработка анимационных программ, продвижение их на рынок; организационная работа с исполнителями анимационных услуг; исполнение анимационных программ. Договорные отношения с посредниками, партнёрами, поставщиками услуг	4	2
Тема 8. Управление трудовыми ресурсами анимационной службы	Значение профессиональных и личностных качеств персонала анимационных служб. Характеристика профессиональных и личностных качеств персонала. Требования к профессиональному поведению и	2	2

	культуре. Мотивация труда персонала. Способы и методы повышения профессионального мастерства персонала		
	Практические работы: Практическая работа №7 «Анализ организационной структуры анимации, функциональные особенности внутрифирменных структур» Практическая работа №8 «Программа мотивации персонала анимационной службы (мультимедийная презентация по итогам самостоятельной работы)»	4	3
	Самостоятельна работа обучающихся Подготовить презентацию на темы:Понятие менеджмента анимации. Функции анимационного менеджмента. Анимация как вид культурно-досуговой деятельности Национальные особенности туристов, их учет при составлении анимационных программ	8	
Раздел 4 Организационный менеджмент в общественном питании		**10**	
Тема 9. Сегментация рынка анимационных услуг	Значение и специфика маркетинга в анимационной деятельности комплекса общественного питания. Дифференциация рынка развлечений. Сегментация потребителей анимационных услуг дифференцированный подход и учёт психодинамических особенностей личности различных сегметов потребителей	1	2
Тема 10. Контроль в анимации	Цель и задачи контроля в анимации. Принцип организации контроля. Формы контроля: предварительный, текущий, итоговый. Контроль за выполнением планов, контроль прибыльности, ревизия. Методический контроль. Методика контроля проведения анимационных программ	1	2
Тема 11. Роль анимационных технологий в эффективности работы предприятий общественного питания	Показатели эффективности и конкурентоспособности анимационной продукции и услуг. Оценка уровня развития и эффективности менеджмента анимационной деятельности. Роль анимационных услуг и привлечения клиентов и обеспечение конкурентоспособности комплекса общественного питания	2	2
	Практические работы: Практическая работа №9 «Дифференцированный подход и учёт психодинамических особенностей личности различных сегментов потребителей (деловая игра)	4	3

	Практическая работа №10 «Методы контроля и способы оценки эффективности анимационной деятельности»		
	Самостоятельна работа обучающихся Подготовить реферат на темы: Сценарий как основной вид драматургии. Принципы и приемы построения сценария анимационного мероприятия. Подготовка и разработка анимационных программ.	2	
Всего:		**72**	

Для освоения уровня характеристики освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
1	Моделирование профессиональной деятельности		**X**	**X**	**X**
2	Подготовка выпускной квалификационной работы		**X**	**X**	**X**

2.4. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практические занятия	СР	Всего час
1	Теоретические основы анимационной деятельности	4	2	2	8
2	Анимационные программы в сфере услуг гостеприимства	10	10	12	32
3	Внедрение в организационную структуру объектов общественного питания	10	4	12	32
4	Организационный менеджмент в общественном питании	4	4	2	10

2.5 Лабораторный практикум – не предусмотрен

2.6. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоёмкость, час
1	1	Теоретические основы анимационной деятельности	2
2	2	Виды программного обеспечения в области общественного питания и его рекреационные основы	2
3	2	Анализ способов регионального моделирования анимационной деятельности	2
4	2	Составление этнического портрета представителей разных национальностей	2

5	2	Составление плана работы анимационной службы в местах размещения объектов общественного питания	2
6	2	Проект анимационной программы (мультимедийная презентация по итогам самостоятельной работы)	2
7	3	Анализ организационной структуры анимации, функциональные особенности внутрифирменных структур	2
8	3	Программа мотивации персонала анимационной службы (мультимедийная презентация по итогам самостоятельной работы)	2
9	4	Дифференцированный подход и учёт психодинамических особенностей личности различных сегментов потребителей (деловая игра)	2
10	4	Методы контроля и способы оценки эффективности анимационной деятельности	2
Всего			20

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Аудитория, обеспеченная компьютером и мультимедийным проектором.
2. Компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы обучающихся
3. Программное обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Основы анимационной деятельности: учебное пособие /В. С. Плотникова; М-во образования и науки Рос. Федерации, федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования Петрозав. гос. ун-т. – Петрозаводск : Изд-во ПетрГУ, 2015. – 71 с.

2. Анимационный менеджмент в общественном питании. Учебное пособие для вузов/ Шахурин А.П., Власова Т.И., Панов Н.И. – М.:Академия 2010

3. Анимационный сервис: учеб.пособие / А. Б. Гончаренко. – СПб.: ФГБОУВО «СПбГУПТД», 2016.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль знаний обучающихся предполагает:

- опрос студентов на занятиях;
- тестирование по отдельным темам дисциплины;
- защита проекта в виде презентации;
- написание рефератов;
- разбор конкретных ситуаций;
- проведение круглых столов по отдельным проблемам анимационной деятельности;
- дискуссии;
- проведение контрольных срезов знаний студентов;
-комплексный экзамен.