



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

Копия верна

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 БЫТОВАЯ КУЛЬТУРА И ЭТИКЕТ
НАРОДОВ МИРА**

для студентов, обучающихся по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация:
Специалист по гостеприимству

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

Сыктывкар, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины
Бытовая культура и этикет народов мира
разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта по специальности среднего профессионального образования

код	наименование специальности
43.02.14	Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена среднего
профессионального образования)

Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Носова Анна Викторовна	первая	преподаватель
2	Черных Анастасия Владимировна		преподаватель

10
[число]

апреля
[месяц]

2021
[год]

Рекомендована

ПЦКП физической культуры и спортивных дисциплин

Протокол № 4_от 16 апреля 2021г.

Председатель ПЦК

Сергеева Л.А.

Рассмотрена

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

Председатель совета

Герасимова М.П.

Содержание

	Содержание	3
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и примерное содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

ОП.11 Бытовая культура и этикет народов мира
[наименование дисциплины в соответствии с ФГОС]

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ/ППКРС в соответствии с ФГОС СПО

по специальности/
профессии

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

укрупненной группы специальностей

43.00.00

Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

только в рамках реализации специальности/
профессии

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная учебная дисциплина входит:

в обязательную часть циклов
ППССЗ/ППКРС

в вариативную часть циклов ППССЗ/ППКРС

[наименование цикла в соответствии с ФГОС]

Изучение дисциплины предшествует освоению профессиональных модулей

ПМ.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы приема и размещения
ПМ.2. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания
ПМ.3. Организация и контроль деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
ПМ.4. Организация и контроль деятельности сотрудников службы бронирования и продаж
ПМ.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье, агент по закупкам)

[наименование профессионального модуля в соответствии с ФГОС]

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

В результате изучения дисциплины

ОП.11 Бытовая культура и этикет народов мира

[наименование учебной дисциплины в соответствии с ФГОС]

обучающийся должен освоить общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код	Наименование результата обучения
	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

всего часов	84	в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося	84	часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	72	часов,
самостоятельной работы обучающегося	12	часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:		
2.1	лекции	52
2.2	семинарские и практические работы	20
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:		
	<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии</i>	
	Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	8 семестр
	Итого	84

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.11 Бытовая культура и этикет народов мира

Номер разделов и тем		Наименование разделов и тем Содержание учебного материала; лабораторные и практические занятия; самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2		3	4	
Тема 1.		Теоретические и философские аспекты проблематики в области обычаев и традиций народов мира	21		
Лекции			13		
Содержание учебного материала					
1	Философия, этнология и культурная антропология о семантических границах понятий «обычай», «традиция». Значение традиций для развития общества. Идеология традиционализма.			1	ОК 1 ОК 3
2	Глобализация и её влияние на культурные процессы.			1	
3	Традиции как способ трансляции социокультурных смыслов. Содержание культурных традиций. Историческая трансформация культурных традиций.			1	
4	Этническая идентичность и традиции в условиях глобализации. Молодёжь и традиции			1	
Семинарские и практические работы		Обычаи в различных сферах общественной жизни. Правовой обычай и юридический закон. Обычай делового оборота. Нравственные обычаи древности и современности. Религиозные обычаи и сфера услуг.	5	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4
Самостоятельная работа студентов		Изучить историю и этапы развития традиций питания	3	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4
Тема 2.		Обычаи и обряды брачно-семейного цикла и производственной деятельности человека у разных народов	21		
Лекции			13		
Содержание учебного материала					
1	Присваивающее хозяйство. Производящее хозяйство. Обряды кочевников и земледельцев. Обряды календарного цикла. Сословные обряды.			1	ОК 1 ОК 3
2	Рождение семьи, ее исторические формы.			1	
3	Экзогамия. Обряды, регулирующие гендерные отношения.			1	
4	Рождение ребенка и обряды с этим связанные. Наречение имени. Обряды посвящения.			1	
Семинарские и практические работы		1. Семинар-игра: «Инициация: переход из мира детства в мир взрослых» 2. Профессиональные традиции и обряды	5	2	ПК 1.1 ПК 2.1
Самостоятельная работа студентов		Доклады на темы: 1. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. 2. Национальный репертуар блюд славянских народов. Особенности и своеобразие в переработке продуктов.	3	2	
Тема 3.		Традиционные основы культуры народов мира	21		
Лекции			13		
Содержание учебного материала					
1	Традиционные основы культуры народов Европы. Влияние античной культуры на формирование культурных традиций Европы. Христианство как духовный стержень европейской культуры. Кризис современной культуры.			2	ОК 1. ОК 3. ОК 4.
2	Культурные основания российских традиций.			2	
3	Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки			2	

4	Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока			2	
Семинарские и практические работы		Представить традиции и обычаи одного из европейских народов по выбору студента (представить традиции, обычаи, праздники, кулинарные рецепты)	5	3	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.
Самостоятельная работа студентов		Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Уразабайрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.	3	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.
Тема 4.		Этикет народов мира			
Лекции			13		
Содержание учебного материала					
1	Особенности этикета разных народов.			1	ОК 1.
2	Служебный этикет, этикет особого случая.			1	ОК 3.
3	Семейный этикет. Светский этикет. Застольный этикет.			1	ОК 4.
4	Национальный и религиозный этикет			1	
Семинарские и практические работы		Правила приёма, регистрации и поселения гостей, групп с учётом национальных, культурных и религиозных традиций, обычаев и этикета	5	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.
Самостоятельная работа студентов		Подготовка к переговорам. Направления работ начального этапа переговоров. Порядок ведения переговорного процесса. Этапы коммерческого переговорного процесса и факторы, влияющие на его успешность. Техника ведения переговоров. Тактика ведения переговоров. Тактические приемы сторон на этапах коммерческого переговорного процесса. Стил ь ведения переговоров с учетом культурных особенностей.	3	2	
Всего			84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин

3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Оборудование учебного кабинета	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+
	кафедра	+

Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	Технические средства обучения (средства ИКТ)	
	Мультимедийный компьютер	+
	Слайд-проектор	+
	Мультимедиа проектор	+
	Экран (на штативе или навесной)	+

3.3. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, анализ конкретных ситуаций, кейс метод, психологические и иные тренинги, круглый стол (групповые дискуссии и дебаты), проблемное обучение, мозговой штурм или брейнсторминг, интеллект-карты, интернет-экскурсии (интерактивная экскурсия), экскурсионный практикум, мастер-класс, знаково-контекстное обучение, проектное обучение, олимпиада, лабораторные опыты, конференция, дистанционное обучение, работа в малых группах, социальные проекты (внеаудиторные формы - соревнования, фильмы, спектакли, выставки и др.), интерактивные лекции (применением видео- и аудиоматериалов) и др.

3.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные электронные издания

№	Выходные данные электронного издания	Режим доступа	Проверено
---	--------------------------------------	---------------	-----------

1	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела. 2015 Учебное пособие	свободный	08.05.2019
2	Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. 2015 Учебное пособие	свободный	08.05.2019
3	Малявина Г.И. Национальный этикет. 2015 Учебное пособие	свободный	08.05.2019

Дополнительные электронные издания

№	Выходные данные электронного издания	Режим доступа	Проверено
1	Веселова Н.Ю. Организация туристской деятельности. 2019 Учебное пособие	свободный	08.05.2019
2	Ёхина М.А. Организация и контроль текущей деятельности службы приема и размещения. 2018 Учебник	свободный	08.05.2019
	Михайлова Л.Б. Религиозные традиции мира. 2014 Учебное пособие	свободный	08.05.2019

Ресурсы Интернет

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека

<http://window.edu.ru/window/library>

Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования.

Библиотека Гумер - гуманитарные науки

<http://www.gumer.info/>

Коллекция книг по социальным и гуманитарным и наукам: истории, культурологии, философии, политологии, литературоведению, языкознанию, журналистике, психологии, педагогике, праву, экономике и т.д.

Электронная библиотека социологического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова

<http://lib.socio.msu.ru/l/library>

Содержит фундаментальные труды классиков социологии, учебно-методическую и справочную литературу по социологии и социальным наукам, а также электронные публикации преподавателей, аспирантов и студентов факультета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

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.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

Код компет енции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Освоенные умения		
	Усвоенные знания		
	Общие компетенции		
Например. Пример убрать после ознакомления			
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Умение обосновывать выбор своей будущей профессии, ее преимущества и значимость на современном рынке труда России.	Текущий контроль в форме: беседы, доклада, презентации и реферата
	Профессиональные компетенции		

Код компет енции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Общие компетенции		
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	рациональность планирования деятельности гостиничных предприятий	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях,

	применительно к различным контекстам		при выполнении практических работ
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Портфолио: <ul style="list-style-type: none"> • проявление активности и инициативности в выборе кружков, секций, НСО, курсов, семинаров (наличие подтверждающих документов); • наличие документов, подтверждающих получение дополнительного образования; • осуществление учебно-исследовательской деятельности (наличие подтверждающих документов). 	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении практических работ
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	рациональное выполнение требований при выполнении практических и творческих групповых работ	практические занятия
	Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	демонстрация навыков планирования потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определении численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	демонстрация навыков планирования потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определении численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации	демонстрация навыков планирования потребности в материальных ресурсах и персонале службы;	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа

	номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	определении численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	
--	---	--	--

4.2 Примерный перечень

вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации

1. Философия, этнология и культурная антропология о семантических границах понятий «обычай», «традиция».
2. Значение традиций для развития общества. Идеология традиционализма.
3. Глобализация и её влияние на культурные процессы.
4. Традиции как способ трансляции социокультурных смыслов. Содержание культурных традиций. Историческая трансформация культурных традиций.
5. Правовой обычай и юридический закон.
6. Обычай делового оборота.
7. Нравственные обычаи древности и современности.
8. Религиозные обычаи и сфера услуг.
9. Присваивающее хозяйство. Производящее хозяйство. Обряды кочевников и земледельцев. Обряды календарного цикла. Сословные обряды.
10. Рождение семьи, ее исторические формы.
11. Экзогамия. Обряды, регулирующие гендерные отношения.
12. Экзогамия. Обряды, регулирующие гендерные отношения.
13. Рождение ребенка и обряды с этим связанные. Наречение имени. Обряды посвящения.
14. Традиционные основы культуры народов Европы.
15. Культурные основания российских традиций.
16. Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки
17. Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока
18. Особенности этикета разных народов.
19. Служебный этикет, этикет особого случая.
20. Семейный этикет. Светский этикет. Застольный этикет.
21. Национальный и религиозный этикет.