

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Положишнікова Людмила Олександрівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та
курортної справи

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок необхідних для організації дозвілля та розробки анімаційних програм у готельно-ресторанних комплексах
Тривалість	1 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітелінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 4 – екзамен

Базові знання	Наявність знань з Безпеки життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, Основ готельної індустрії, Основ туризмознавства
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 15. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	<p>ЗК 03. Навички використання комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 04. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні та практичні засади організації анімації в готельно-ресторанних комплексах		
Тема 1. Теоретичні основи дозвілля та його вплив на виникнення анімації	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Вплив організації дозвілля на виникнення анімації. 2. Особливості розвитку анімації в Україні.

		3. Особливості розвитку анімації за кордоном.
Тема 2. Анімаційна діяльність у готельно-ресторанних комплексах: поняття, типологія, функції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Види анімації. 2. Функції анімації. 3. Позитивний вплив анімації на людину.
Тема 3. Структура анімаційної служби готельно-ресторанних комплексів (Керуюча підсистема анімаційної служби)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Керівний персонал анімаційної служби. 2. Функціональні обов'язки керівного персоналу анімаційної служби.
Тема 4. Структура анімаційної служби готельно-ресторанних комплексів (Керована підсистема анімаційної служби)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Професіонограма аніматорів, фактори, що впливають на її формування. 2. Аніматори, особливості їх діяльності у готельно-ресторанних комплексах.
Модуль 2. Організація анімаційних програм у готельно-ресторанних комплексах		
Тема 5. Технологія створення анімаційних програм	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Анімаційна програма та її вплив на активність гостей комплексу. 1. 2. Сучасні оздоровчі програми, що використовуються у готельно-ресторанних комплексах.
Тема 6. Особливості організації анімаційних шоу і закритих розважальних заходів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 2. Анімаційні шоу, які проводяться у готельно-ресторанних комплексах України та світу (зробити порівняння). Закриті розважальні заходи у готельно-ресторанних комплексах України та світу (зробити порівняння).
Тема 7. Особливості організації дитячої анімації	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Скласти сценарій тематичного дня для дітей віком 6–12 років. 2. Скласти сценарій тематичного дня для дітей віком 12–18 років. 3. Скласти сценарій анімаційного свята для оздоровчого табору.

Тема 8. Організації анімації	Особливості спортивної	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Спортивна анімація у готелях України. 2. Спортивна анімація у готелях світу.
------------------------------	------------------------	--	---

Інформаційні джерела

Основні

1. Бабасва О. В., Вольфсон Гаршина Н. В. Організація дозвілля : конспект лекцій для студентів спеціальностей 242 «Туризм», 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології». Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.
2. Бриль К. Г. Опорний конспект лекцій з курсу «Організація анімаційної діяльності» для студентів денної та заочної форм навчання галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напрям підготовки 6.140103 «Туризм» / уклад. К. Г. Бриль. Чернігів: ЧНТУ, 2014. 109 с. URL: <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/16355>.
5. Килимистий С.М. Анімація в туризмі: навчальний посібник. Київ: ФПУ, 2017. 188 с.
6. Кравець О. М, Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посіб.; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
7. Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : навчальний. Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. 279 с.
7. Міхо О. І. Анімація в рекреації та туризмі: Словник-довідник. К. : Видавництво Ліра-К, 2019. 224 с.
9. Петрова І. О. Дозвілля в зарубіжних країнах : підручник. Київ : Кондор, 2015. 408 с.
10. Положишнікова Л.О. Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах - дистанційний курс. URL: <https://el.puet.edu.ua/>

Додаткові

11. Білоусова А.Ю., Балко В.Ю. Особливості менеджменту анімаційного сервісу. *Економічні студії*. 2019. №2 (24), С.25–29.
12. Гаркавенко С.С. Маркетинг: підручник. К.: Лібра, 2015. 231 с.
13. Гарбера О. Є. Організація анімаційної діяльності в структурі комплексного туристичного обслуговування. *Вісник ОНУ ім. І. І. Мечникова*. 2014. Т. 19. Вип. 3/2. С. 205–210.
14. Гоблик-Маркович Н.М., Ковач І. Ю. Сучасні напрями організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. *Науковий вісник Мукачівського державного університету: журнал наукових праць*. 2015. Вип. 19 (14). С. 174 – 181.
15. Гончар С. О. Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів. *Вісник Маріупольського державного університету*. Серія: філософія, культурологія, соціологія. 2015. Вип. 9. С. 45–52.
16. Іванова А.О., Коваль О. А. Готельна анімація як спосіб підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства. Сучасні економічні системи: стан та перспективи розвитку : тези доповідей VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 16-17 травня 2016 р. Хмельницький : ХКТЕІ, 2016. С. 416 – 419.

17. Ільтьо Т. І. Розвиток та впровадження анімаційної діяльності в готельному господарстві на українському та світовому ринках. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2015. Вип. 6. С. 174–178.
18. Носа Б.М. Особливості організації дитячої анімації у готелях курортного типу. *Економіка та суспільство*, (29). 2021. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-51>.
19. Мармаза О.І. Інноваційний менеджмент. Х.: ТОВ «Планета-принт», 2016. 197 с.
20. Мілашовська О.І., Грянило А.В., Балог Е.П. Організація послуг для дітей в закладах готельно-ресторанного господарства регіону. *Науковий вісник Мукачівського державного університету: журнал наукових праць*. 2015. Вип. 19 (14). С. 161–167.
21. Миронов Ю.Б. До питання розвитку анімаційних послуг у курортних готелях та туристичних комплексах *Причорноморського регіону України. Причорноморські економічні студії*. Випуск 54, 2020. С.114–118.
22. Неїленко С. М. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства. *Вісник Придніпровської державної академії будівництва та архітектури*. 2018. № 5. С. 111–117.
23. Носа Б.М. Особливості організації дитячої анімації у готелях курортного типу. *Економіка та суспільство*, (29). 2021. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-51>.
24. Терещук Н. В., Тимчук С. В. Сучасні форми організації анімаційного обслуговування на підприємствах готельного господарства 2021. Вип. 1-2(3-4). С.84-92. DOI: 10.24025/2708-4949.
25. Носа Б. М. Історичні реконструкції як сучасна форма анімаційної діяльності замків Закарпаття. Традиції та нові наукові стратегії у Центральній та Східній Європі: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 29 –30 червня 2018 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. Київ: ГО «Інститут інноваційної освіти», 2018. С. 45 – 48.
26. Побігун О. В. Організація анімаційної діяльності в туризмі: методичні вказівки для проведення лабораторних занять / О. В. Побігун. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2016. 43 с.
27. Стукальська Н. М., Маліневська О. О. Анімаційні технології в молодіжному туризмі // Тези Міжнародної науково-практичної конференції "Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди" (м. Київ, 7 квітня 2016 р.). К.: КНТЕУ, 2016. С. 114 – 116.
28. Тучковська І.І. Особливості організації анімаційної діяльності в індустрії гостинності *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 23. С. 155–159.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.
3. Дистанційний курс «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf> Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватися в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутки в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro-akademichnu-mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та /або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/ Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <http://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttvedivalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (2 бали); виконання та захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	30
Модуль 1. (теми 6-8) відвідування занять (2 бали); виконання та захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни