

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах»**

на 2021-2022 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

**Положишникова Людмила Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	ivanova7721@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок необхідних для організації дозвілля та розробки анімаційних програм у готельно-ресторанних комплексах
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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 – ПМК
<b>Базові знання</b>	Основи готельної індустрії, Основи культури гостинності та споживання їжі, Основи туризмознавства, Основи ресторанного обслуговування
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік універсальних компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна,  
універсальні програмні результати навчання**

<b>Універсальні програмні результати навчання</b>	<b>Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
<b>УРН</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові знання з організації анімаційних послуг у готельно-ресторанних комплексах.	<b>УК 06.</b> Здатність розробляти та організовувати анімаційні послуги у готельно-ресторанних комплексах.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Теоретичні та практичні засади організації анімації в готельно-ресторанних комплексах</b>		
Тема 1. Основи організації анімаційних послуг у готельно-ресторанних комплексах.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Місце дозвілля в структурі бюджету часу людини. 2. Фактори, що впливають на кількість та склад закладів дозвілля в готельно-ресторанних комплексах. 3. Підготувати доповідь на тему: «Закордонний досвід підготовки фахівців з анімаційної діяльності».
Тема 2. Типологія та функції анімації	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. Особливості надання анімаційних послуг у готельно-ресторанних комплексах.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Поняття «послуга». 2. Анімаційний інтерес і ресурси анімації. 3. Типологія програм туристичної анімації. 4. Особливості роботи аніматорів з різними категоріями гостей.
Тема 4. Персонал служби анімації та його мовленева культура.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Організація роботи анімаційної служби готельно-ресторанних комплексів. 2. Структура і специфіка роботи відділів анімаційної служби.
<b>Модуль 2. Організація анімаційних програм у готельно-ресторанних комплексах</b>		

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.Технологія створення і реалізації анімаційних програм 2.Професійна діяльність фахівців анімації. 3.Матеріальна база для забезпечення роботи анімаційної служби готелів і ресторанів.
Тема 6. Організація шоу-анімаційних програм.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1.Види шоу-анімаційних програм. 2.Поняття театралізації в анімаційних сценічних шоу. 3. Різновиди сцени при розробці шоу-програм: сцена-арена, сцена-коробка, сцена-подіум, сцена-шашка, просторова сцена. 4.Характеристика шоу: кафешантани, кафконси, кафе-театри, мюзік-холи, кабаре, вар'єте, фольклорні шоу країн світу.
Тема 7. Організація дитячої анімації.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Організація діяльності міні-клубу в структурі готелю. 2. Розробка анімаційних програм для дітей.
Тема 8. Організація спортивної анімації.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<i>Питання для самопідготовки</i> 1. Сутність спортивної анімації. 2. Сучасні оздоровчі програми 3. Аеробіка в анімації.

### Інформаційні джерела

#### Основні

- 1.Бабаєва 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. Байлик С. И. Вступление в анимацию гостеприимства: учебн. Пособие. Харьков : Прапор, 2014. 160 с.
3. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 208 с.
4. Ведмідь Н. Г. Організація дозвілля туристів : навч. посіб. Київ. : КНТЕУ, 2015. 85 с.
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. 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.

### Додаткові

10. Асаул А. Н. Организация предпринимательской деятельности : учеб. пособие. Хмельницкий : СИБ, 2011. 391 с.
11. Белогуров В. П. Основы управления : учеб. пособие. Харьков : Консум, 2003. 238 с.
12. Гальперина Т.И. Режиссура культурно-досуговых программ в работе менеджера туристской анимации: учебное пособие М.: Советский спорт, 2014. 168 с.
13. Гаркавенко С.С. Маркетинг: підручник. К.: Лібра, 2015. 231 с.
14. Горлинская Н. Массовик-затейник. Организация корпоративних мероприятий. Универсальные сценарии для любой компании. М.: АСТ: Астрель, 2014. 253 с.
15. Далинский А.В. Культурно-массовая работа в здравницах. М.: РМАТ, 2017. 154 с.
16. Максимець О. Спортивна анімація як складова позааудиторної роботи студентів вищих навчальних закладів туристичного профілю. *Вісник Львів. ун-ту. Серія педаг.* 2011. Вип.27. С.101 – 108.
17. Петрова І.О. Дозвілля в зарубіжних країнах: Підручник. К.6 Кондор, 2005. 408 с.

### 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 «Основи класичної кулінарії», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)
2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)  
«Положення про академічну доброчесність»:  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)
3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»:  
[http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)
4. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

5. Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (5 бал); виконання та захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5,0 балів); тестування (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	25
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (5 бал); виконання та захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (5 бали); виконання навчальних завдань (5,0 балів); тестування (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	35
Підсумковий тестовий контроль	40
Всього	100

**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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни