

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Організація анімаційних послуг у підприємствах сфери гостинності»**  
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань	І «Транспорт та послуги»
Ступінь вищої освіти	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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**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 практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, 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)
<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 3 – залік
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з Безпеки життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, Основ готельної індустрії, Основ туризмознавства

Мова викладання	Українська
-----------------	------------

**Перелік компетентностей, які підсилює дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>	<p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 12.</b> Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.</p> <p><b>ЗК 13.</b> Здатність усвідомлювати соціальну значущість роботи в індустрії гостинності, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Теоретичні та практичні засади організації анімації в готельно-ресторанних комплексах</b>		
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	Відвідування занять; захист домашнього завдання;	<i>Питання для самопідготовки</i>

готельно- ресторанних комплексів (Керуюча підсистема анімаційної служби)	обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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. Професіоногама аніматорів, фактори, що впливають на її формування. 2. Аніматори, особливості їх діяльності 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. 2. Сучасні оздоровчі програми, що використовуються у готельно-ресторанних комплексах.
<b>Модуль 2. Організація анімаційних програм у готельно-ресторанних комплексах</b>		
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> 1. Анімаційні шоу, які проводяться у готельно-ресторанних комплексах України та світу (зробити порівняння). 2. 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. Особливості організації спортивної анімації	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. Гаврилук С. П. Організація дозвіллевої діяльності у сфері HoReCa : навч. посіб. Одеса : Астропринт, 2023. 218 с.
2. 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.
3. Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : навчальний. Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. 279 с.
4. Романюк Т. Л. Організація анімаційної та дозвіллевої діяльності в закладах ресторанного господарства : монографія. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2024. 296 с.
5. Галина Щука. Організація анімаційної діяльності. Курс лекцій. Берегове: ЗУІ ім.Ф.Ракоці II, 2024. 156 с. URL: [https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/3822/1/Shchuka\\_Halyna\\_Orhanizatsiia\\_ani\\_matsiinoi\\_diiialnosti\\_2024.pdf](https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/3822/1/Shchuka_Halyna_Orhanizatsiia_ani_matsiinoi_diiialnosti_2024.pdf)

## Додаткові

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2023. 340 с.
2. Бондар В. П. Організація тематичних заходів у ресторанному бізнесі в умовах кризових викликів. Економіка та держава. 2024. № 5. С. 102–109. — Режим доступу: <http://www.economy.in.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
3. Бондаренко О. М. Технологія організації анімаційних програм у закладах гостинності . Молодий вчений. 2024. № 10. С. 58–63. Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
4. 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>.
5. Кравченко О. І. Івент-менеджмент у сфері гостинності : навч. посіб. Львів : Новий Світ-2000, 2024. 256 с.
6. Петренко І. М. Організація культурно-дозвіллевої діяльності в закладах ресторанного господарства. *Підприємництво та інновації*. 2023. № 4. С. 87–94. Режим доступу: <https://ei-journal.in.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
7. Сидоренко Н. В. Маркетингові інструменти просування дозвіллевих заходів у ресторанах. *Бізнес-Інформ*. 2023. № 11. С. 198–205. Режим доступу: <https://business-inform.net> (дата звернення: 10.01.2026).
8. Романюк Т. Л. Анімаційні технології як складова конкурентної стратегії ресторану. *Індустрія гостинності: сучасні тенденції розвитку* : зб. наук. пр. Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2022. С. 73–81. Режим доступу: <https://lnu.edu.ua> (дата звернення: 10.01.2026).
9. Паришкара (Козерук) Ю., Колісниченко Т., Демко В., Бистра І., Сефіханова, К. Витоки розвитку та характеристика анімаційних послуг у туризмі. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. (1 (11), 40-45. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\)](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11))).

## 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

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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 (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](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-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з

використанням платформи Moodle.

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опрацюванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf).

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

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

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](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](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](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 <https://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-zhyttyediyalnosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvno-go-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>

### 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 (10 балів); обговорення матеріалу занять (8 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); тестування (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	50
Модуль 1. (теми 6-8) відвідування занять (2 бали); виконання та захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); тестування (8 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	50
Підсумковий контроль (залік)	
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
Науково-дослідна	Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

**Примітка:** За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація анімаційних послуг у підприємствах сфери гостинності»

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

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни