

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«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 2022-2023 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 технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

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

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	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
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	Основи готельної індустрії, Основи культури гостинності та споживання їжі, Основи туризмознавства, Основи ресторанного обслуговування
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
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. РН 07. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. 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.	ЗК 03. Навички використання комунікаційних технологій. ЗК 04. Здатність працювати в команді. ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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. 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.
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. 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. Дозвілєзнавство: 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 (<http://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
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 плагиату»: 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

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

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/publicna-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 контроль (екзамен)	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