

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u></b>  <b>Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>менеджменту</u></b>  <b><u>зовнішньоекономічної діяльності,</u></b>  <b><u>готельно-ресторанної справи та туризму</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.е.н., доц. Прилуцький Анатолій Михайлович</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p>1508amp@gmail.com</p>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація анімаційної діяльності» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Економіка готелів та ресторанів».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)», «PR-технології в готельному бізнесі».

#### Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна «Організація анімаційної діяльності» направлена на ознайомлення з теоретичними основами анімації в соціальнокультурному сервісі, специфікою надання анімаційних послуг та підготовки анімаційної команди, залучення уваги керівників і менеджерів підприємств сфери гостинності та відпочинку до необхідності впровадження в свою діяльність анімаційних служб, надання методичних рекомендацій з організації анімаційних послуг в туризмі. Освітня компонента «Організація анімаційної

діяльності» спрямована на отримання здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ організації анімації готелів і ресторанів.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

є формування здібностей до використання рис національних традицій, свят, звичаїв, обрядів та інших форм народної творчості українців для покращення організації дозвілля відпочиваючих.

### **Завдання вивчення дисципліни**

є теоретична та практична підготовка, самостійно виявляти знання та навички, необхідні для застосування різноманітних програм анімаційного обслуговування для підвищення привабливості національного турпродукту, формування мотивації до їх запровадження на різних етапах обслуговування вітчизняних та іноземних туристів.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

### План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Основні поняття анімаційної діяльності	4	2	8
2	Зародження та розвиток анімаційної діяльності	2	2	7
3	Матеріально-технічна база анімації в готелях та ресторанах, зелених садибах	2	2	7
4	Види та форми готельної анімації	2	2	7
5	Анімаційний готельний менеджмент	2	2	7
6	Персонал служби анімації	2	2	7
7	Сценарно-режисерські основи анімації в грс	2	2	7
8	Шоу програма як різновид анімаційної діяльності готельно-ресторанного господарства	2	2	8
9	Технологія створення анімаційних програм	2	2	8
10	Менеджмент готельної анімації	2	2	8
11	Дитяча анімація	2	2	8
12	Спортивна анімація	2	2	9
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

## Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання практичних завдань студентами.	24	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	24	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто економічного дослідження, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	24	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	28	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Moodle
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Бочелюк В. Й. Дозвіллезнавство. К.: Центр навчальної літератури, 2015. 208 с.
2. Ведмідь Н. І. Організація дозвілля туристів. Київ. КНТЕУ, 2019. 85 с.
3. Гончар С. О. Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів. *Вісник Маріупольського державного університету. Серія: філософія, культурологія, соціологія.* 2019. Вип. 9. С.45-52.
4. Максимовська Н. О. Анімація дозвілля як засіб соціального розвитку особистості в соціумі, що глобалізується. *Вісник Харківської державної академії культури.* 2019. Вип. 35. С.268- 278.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. К. Центр учбової літератури. 2016. 584 с.
6. Петрова І. В. Дозвілля в зарубіжних країнах. Навчальний посібник. К. Кондор. 2014. 408 с.
7. Синиця С. В. Оздоровча аеробіка. Спортивно-педагогічне вдосконалення. Полт. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава. ПНПУ. 2016. 244 с.
8. Федотова Ю. В. Анімаційна діяльність: сутність, особливості та соціально- економічна ефективність. *Глобальні та національні проблеми економіки.* 2019. Вип. 11. С. 530-534.

### Додаткова література

1. Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі. Харків: ХНАМГ. 2019. 197 с.
2. Кравець О. М. Організація анімаційних послуг в туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020. – 335 с.
3. Вороніна Г. Б. Анімаційний інтерес і ресурси анімації як фактор розвитку атрактивності території. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія.* 2019. № 2. С. 157-162.
4. Гарбера О. Є. Організація анімаційної діяльності в структурі комплексного туристичного обслуговування. *Вісник ОНУ ім. І. І. Мечникова.* 2019. Т. 19. Вип. 3/2. С. 205-210.
5. Гоблик-Маркович Н.М. Сучасні напрями організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. *Науковий вісник Мукачівського державного університету: журнал наукових праць.* 2021. Вип. 19 (14). С. 174-181.
6. Гончар С. О. Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів. *Вісник Маріупольського державного*

університету. Серія: філософія, культурологія, соціологія. 2020. Вип. 9. С.45-52.

7. Килимистий С. М. Класифікація видів анімаційної діяльності в туризмі. *Міжнародний вісник: культурологія, філологія, музикознавство*. 2020. Вип. II (5). С. 77-83.

8. Мілашовська О.І. Організація послуг для дітей в закладах готельно-ресторанного господарства регіону. *Науковий вісник Мукачівського державного університету: журнал наукових праць*. 2019. Вип. 19 (14). С. 161-167.

9. Поліщук Л.О. Анімація в діяльності закладів культури України. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. Вип. 15. –С. 71-76.

10. Стукальська Н. М. 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, 2019. 362 с. С. 114-116.

### **Інформаційні ресурси**

1. Довідка про динаміку туристичних потоків в Україні (виїзний туризм). URL: <http://www.tourism.gov.ua/>

2. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України. URL: [www.mincult.gov.ua](http://www.mincult.gov.ua)

3. Офіційний туристичний сайт Київщини. URL: [www.ko-tourism.gov.ua](http://www.ko-tourism.gov.ua)

4. Портал “Санаторно-курортне лікування”. URL: [www.crimea-skl.info/](http://www.crimea-skl.info/)

5. Спілка сприяння сільського зеленого туризму Україні. URL: [www.greentour.com.ua](http://www.greentour.com.ua)

6. <http://www.world-tourism.org> – інформаційний розділ Всесвітньої Туристичної Організації.

7. <http://www.UNESCO.org> - офіційний інформаційний сайт ЮНЕСКО.

8. <http://www.world-v-tourist.com> – віртуальний турист.

9. <http://www.travel.net/europe.htm> - інформаційний розділ європейських країн.

10. <http://www.worldhotel.com> – розділ з туризму, що вміщує такі підрозділи.

11. <http://www.hotels.net> – розділ містить інформацію про готелі та готельні мережі.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Відповідність шкал оцінок якості засвоєного матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни