

**Силабус навчальної дисципліни  
«Організація анімаційної діяльності»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 2

Семестр: 3

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-і)</b>	<b>ПІБ:</b> Барвінок Наталія Володимирівна <b>Посада:</b> викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> barvinok.n@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (8год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Вивчення сутності анімаційної діяльності, її місце та роль в структурі комплексного туристичного обслуговування, а також зміст, цілі та завдання анімаційного процесу. Вивчення класифікації туристичної анімації, питання туристичної анімації як об'єкта менеджменту, організації управління анімаційною діяльністю та професійної підготовки аніматорів. Вивчення структурної схеми управління анімаційною службою на туристичному підприємстві.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Набути знань та практичних навичок щодо напрямів анімаційного руху в туризмі на основі взаємодії дозвілєво-розважального й сервісного комплексів з особистим підходом до обслуговування та розважання туристів.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	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. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації

	<p>персоналу.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Теоретичні засади анімацій в туризмі.</p> <p>Анімаційна діяльність у туризмі: поняття, типологія, функції.</p> <p>Зародження та розвиток анімаційних форм дозвілля.</p> <p>Модель фахівця туристичної анімації.</p> <p>Управління анімаційною діяльністю.</p> <p>Організація анімаційних послуг у готелях і туристичних комплексах.</p> <p>Методика розроблення анімаційних послуг.</p> <p>Специфіка вербальної анімації.</p> <p>Організація ігрової анімації.</p> <p>Організація спортивної анімації.</p> <p>Музична анімація.</p> <p>Танцювальна анімація.</p> <p>Організація анімаційних шоу.</p> <p>Свято як основа комплексної анімації. Карнавальна анімація.</p> <p>Організація святкової анімації.</p>
<p><b>Обов'язкові завдання</b></p>	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік</p>

	міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Основи туризмознавства
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<p>Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 183 с.</p> <p>Балашова Р. І. Організація діяльності туристичного підприємства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 183 с.</p> <p>Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навчальний посібник. Херсон: Олді-Плюс, 2018. 247 с.</p> <p>Кіптенко В. К. Організація екскурсійних послуг: підручник. Херсон: Олді-Плюс, 2018. 516 с.</p> <p>Музиченко А. С. Організація спортивного та оздоровчого туризму: начальний посібник. Умань: ПП Жовтий О. О., 2012. 189 с.</p> <p>Організація туризму: підручник / Л. М. Алексеєнко, Т. І. Божук, В. Я. Брич та ін. за заг. Ред. В. Я. Брича. Ткрнопіль: тнеу, 2017. 447 С.</p> <p>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. / О. В. Новікова, Л. О., Радченко, К. П. Вінніченко та ін. Х.: Світ Книг, 2017. 410 с.</p> <p>Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. К.: Атіка, 2009, 391 с.</p> <p>Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтин: понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: навчальний посібник. К.: Альтпрес, 2008. 286 с.</p>
<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
<b>Підсумковий контроль</b>	Залік Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Наталія БАРВІНОК