



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ « ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ »

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання - 1, семестр -II
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Викладач

ст. викл. Шкварун Любов Ігорівна

Контактна інформація
викладача (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

lubov.sh71@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/user/index.php?id=3885>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Організація анімаційної діяльності» є формування системи спеціальних знань з туристської і готельної анімації, набуття практичних вмінь і навичок впровадження анімаційних програм.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- дослідження основних підходів та критеріїв анімаційних заходів та їх класифікація;
- дослідження сутності, значення та передумов зародження анімації;
- розкриття сутність явища анімації у готельно-ресторанному бізнесі та її ролі на сучасному етапі;
- ознайомлення з основними видами та формами анімації;
- формування у студентів поняття про важливе значення запровадження різноманітних форм та методів анімаційного обслуговування туристів для підвищення привабливості вітчизняного туристичного продукту;
- ознайомлення студентів зі сценарно-режисерськими основами анімації;
- дослідження сучасних проблем організації анімаційних послуг на різних етапах формування національного туристичного продукту та проблеми підготовки анімаційних кадрів;
- визначення особливостей роботи аніматорів з різними категоріями туристів;
- вивчення особливостей складання анімаційних програм;
- отримання практичних навиків з розробки анімаційних програм різного спрямування.

В результаті вивчення дисципліни студенти отримують компетенції щодо набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

Інтегральна компетентність

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 і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання

ПРН 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.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні, самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван ня
1 семестр				
Модуль 1. Базові засади організації анімаційної діяльності.				
Тема 1. Основні поняття та визначення в структурі анімаційної діяльності.	2 /2 /4	Знати: основні поняття в організації анімаційних послуг в туризмі. Розрізняти: види анімації. Застосовувати: анімаційні форми дозвілля на практиці.	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	10
Тема 2. Культурний аспект анімаційних заходів різних країн світу.	2 /2 /5	Знати: напрямки розвитку сучасної туристичної анімації різних країн світу. Розрізняти: культурну спадщину різних країн світу. Застосовувати: Організація анімаційних заходів за місцем проживання.	Підготовка презентації до 2 теми практичного заняття.	10
Тема 3. Історичний	2 /2 /5	Знати: анімаційні форми дозвілля стародавнього світу.	Підготовка аналітичного огляду	10

розвиток анімаційної діяльності.		Розрізняти: культури різних країн світу. Застосовувати: знання культур народів світу у сучасній анімації.	за проблематикою теми практичного заняття.	
Тема 4. Українські національні свята, традиції, звичаї як сучасний туристичний ресурс.	2 /2 /4	Знати: культуру та традиції свого народу. Розрізняти: види народних свят. Застосовувати: набуті знання при розробці анімаційних програм.	Підготовка презентації до 4 теми практичних занять.	15
Тема 5. Структура та організація діяльності анімаційних підрозділів туристичних підприємств.	3 /3 /4	Знати: анімаційні готельні послуги. Управління анімаційною службою готелю. Розрізняти: основні поняття, специфіку, функції анімаційного менеджменту. Застосовувати: знання в управлінні анімаційною службою.	Вивчення текстів лекції. Визначення значення організації послуг у розвитку готельної індустрії на прикладі конкретного готелю.	10
Тема 6. Організація анімаційних послуг в готелях і туристичних комплексах.	2 /2 /4	Знати: модель фахівця туристичної анімації. Розрізняти: типологію, форми проведення, види і функції анімаційної діяльності. Застосовувати: вітчизняний і закордонний досвід підготовки фахівців з анімаційної діяльності.	Підготовка презентації до 6 і 7 тем практичних занять.	10
Тема 7. Види анімаційних послуг, як складові елементи анімаційних програм.	2 /2 /4	Знати: технологічні задачі створення анімаційних програм. Розрізняти: етапи розробки і проведення анімаційної програми. Застосовувати: елементи технологічного процесу у створення анімаційних програм.	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	5
Модульна робота				30
Разом за змістовним модулем				100
Модуль 2. Технологія створення анімаційних програм різних видів в закладах розміщення туристів.				
Тема 8. Сценарно-режисерські основи анімації	2 /2 /4	Знати: методику організації режисерсько-постановчого процесу, драматургічні закони побудови	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою	10

в туризмі. Драматургія анімаційних театралізовани х програм.		театралізованих анімаційних програм. Розрізняти: композиційні побудови різних анімаційних програм, основні принципи драматургії у побудові сюжету анімаційної програми. Застосовувати: знання для побудови і написання сценаріїв анімаційних програм.	теми практичного заняття. Підготовка презентації до 8 теми практичних занять.	10
Тема 9. Організація ігрової та спортивної анімації.	2 /2 /4	Знати: методику ігрової та спортивної анімації. Розрізняти: ігрові та спортивні програми. Оцінки технічних засобів. Застосовувати: методику проведення рухливих ігор.	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	10
Тема 10. Музична анімація.	2 /2 /4	Знати: стадії і процес розробки музичних анімаційних програм. Розрізняти: види музичних анімаційних програм. Застосовувати: принципи і методи музичної туристично-анімаційної діяльності на практиці	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	5
Тема 11. Танцювальна анімація	2 /2 /4	Знати: стадії і процес розробки танцювальних анімаційних програм. Розрізняти: танцювальних анімаційних програм. Застосовувати: принципи і методи танцювальної туристично-анімаційної діяльності на практиці.	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	5
Тема 12. Подієві заходи як складова анімації.	2 /2 /4	Знати: характерні риси подієвої анімації. Професійні якості аніматора. Розрізняти: форми подієвої анімації. Застосовувати: Проведення подієвих заходів. Розробка їх тематики.	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	5
Тема 13. Особливості садово-паркової анімації.	2 /2 /4	Знати: характерні риси садово-паркової анімації. Розрізняти: форми і різновиди паркової анімації. Застосовувати: набуті знання для організації заходів у парках	Підготовка презентації за 12 і 13 темами практичного заняття.	10
Тема 14. Специфіка,	2 /2 /4	Знати: Класифікацію закритих розважальних	Підготовка презентації за 14 і	10

різновиди та організація анімаційних шоу.		вистав. Особливості підготовки шоу- програм. Розрізняти: Різновиди і форми театралізації анімаційних шоу. Характерні риси святкової анімації та рекомендації по її проведенню. Застосовувати: набуті знання для організації анімаційних шоу та підготовка святкової анімаційної програми.	15 темами практичного заняття.	
Тема 15. Мюзикл як жанр сценічного мистецтва в індустрії розваг.	1 /1 /2	Знати: характерні риси і особливості жанру мюзикл. Розрізняти: форми і різновиди мюзиклів. Застосовувати: набуті знання для організації заходів у туристичних комплексах	Підготовка аналітичного огляду за проблематикою теми практичного заняття.	5
Модульна робота				30
Разом за змістовним модулем				100
Всього за навчальну роботу	0,7· (R_{зм 1} + R_{зм 2}) -2	R_{нр} = -----		70
Підсумкова атестація (екзамен)				30
Всього за курс	R_{дис} = R_{нр} + R_{ат}			100

Розподіл оціночних балів за виконання різних видів навчальної діяльності

Теми	Вид діяльності	Кількість балів
Змістовий модуль №1 Базові засади організації анімаційної діяльності в туризмі.		
Тема1. Основні поняття та визначення в структурі анімаційної діяльності у туризмі.	Практичне робота №1	10
Тема 2. Культурний аспект анімаційних заходів різних країн світу.	Самостійна робота № 1	10
Тема 3. Історичний розвиток анімаційної діяльності.	Практичне робота №2	10
Тема 4. Українські національні свата , традиції, звичаї як сучасний туристичний ресурс.	Самостійна робота № 2	15
Тема 5. Структура та організація діяльності анімаційних підрозділів туристичних підприємств.	Практичне робота №3	10
Тема 6. Організація анімаційних послуг в готелях і туристичних комплексах.	Самостійна робота № 3	15
Тема 7. Види анімаційних послуг, як складові елементи анімаційних програм.		
Бали за навчальну роботу 1 модуля		70

	<i>Модульна робота №1</i>	30
Всього за модуль №1		100
Змістовий модуль №2 Технологія створення анімаційних програм різних видів в закладах розміщення туристів.		
Тема 8. Сценарно-режисерські основи анімації в туризмі. Драматургія анімаційних театралізованих програм.	Практичне робота №4	10
	Самостійна робота № 4	10
Тема 9. Організація ігрової та спортивної анімації.	Практичне робота №5	10
Тема 10. Музична анімація.	Практичне робота №6	10
Тема 11. Танцювальна анімація.		
Тема 12. Події заходи як складова анімації.	Самостійна робота № 5	15
Тема 13. Особливості садово- паркової анімації.		
Тема 14. Специфіка, різновиди та організація анімаційних шоу.	Самостійна робота № 6	15
Тема 15. Мюзикл як жанр сценічного мистецтва в індустрії розваг.		
<i>Бали за навчальну роботу 2 модуля</i>		70
	<i>Модульна робота №2</i>	30
Всього за модуль №2		100
Всього за навчальну роботу		70
Підсумкова атестація (екзамен)		30
Всього за курс		100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати і доповіді повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із директором ННІ

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

