МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«29» серпня 2024 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація дозвілля та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 29.08.2024 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2024

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Організація дозвілля та відпочинку у закладах готельно-ресторанного господарства
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 38. Кабінет – Г11 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Припутень Максим Петрович, Викладач вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Контактна інформація викладача	maksympryputen@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії Г11 (вул. Пулюя 38). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 40 годин лекцій, ➢ 24 години практичних занять, ➢ 26 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/
Очікувані результати навчання	➢ знати сутність, види та функції дозвілля і відпочинку в індустрії гостинності; ➢ нормативно-правові засади організації дозвіллєвих послуг у готельно-ресторанних закладах; ➢ знати особливості організації дозвілля для різних категорій гостей (діти, молодь, сім'ї, люди похилого віку, туристичні групи); ➢ знати основи анімаційної діяльності, культурно-масових, спортивних і рекреаційних заходів; ➢ спортивних сучасні тенденції та інноваційні форми дозвілля у готелях і ресторанах; ➢ вимоги до безпеки, етики та якості обслуговування під час організації відпочинку. ➢ розробляти програми дозвілля з урахуванням профілю закладу та потреб гостей; ➢ добирати форми і методи організації відпочинку відповідно до сезону та цільової аудиторії; ➢ координувати роботу персоналу, задіяного в організації дозвілля; ➢ оцінювати ефективність дозвіллєвих послуг та рівень задоволеності гостей.
Форма навчання	денна

Опис дисципліни

Інформація про дисципліну: дисципліна спрямована на формування у студентів теоретичних знань і практичних умінь щодо організації, планування та реалізації дозвіллєво-відпочинкової діяльності у закладах готельно-ресторанного господарства. У процесі вивчення дисципліни розглядаються сутність і значення дозвілля та відпочинку в індустрії гостинності, їх роль у підвищенні якості обслуговування та конкурентоспроможності закладів. Особлива увага приділяється видам і формам дозвілля, анімаційній діяльності, організації культурно-масових, розважальних, спортивно-оздоровчих і рекреаційних заходів для різних категорій гостей. Дисципліна охоплює питання розроблення програм дозвілля з урахуванням профілю готельно-ресторанного закладу, сезонності, національних і культурних особливостей, а також сучасних тенденцій у сфері гостинності.

Зміст навчальної дисципліни охоплює:

- типологію дозвілля, структуру дозвіллєвої діяльності;
- класифікацію культурно-дозвіллєвих об'єктів;
- форми розважально-ігрового дозвілля в туризмі;
- склад та функції служби з організації дозвілля;
- форми масово-розважальних заходів;
- сутність та основні види атракцій;
- організацію екскурсійного обслуговування;
- організацію надання анімаційних послуг;
- цілі та завдання івент-заходів;
- етапи розробки подієвих заходів;
- Public Relations – PR (зв'язки з громадськістю, піар).

Мета курсу: формування теоретичних знань та практичних навичок з організації, планування дозвіллєво-відпочинковою діяльністю у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням потреб різних категорій споживачів, сучасних тенденцій індустрії гостинності, культурних, соціальних та економічних чинників, а також стандартів сервісу.

Цілі курсу: підготувати фахівця сфери готельно-ресторанного господарства, здатного професійно організовувати дозвілля та відпочинок гостей, розробляти й реалізовувати дозвіллєві програми, підвищувати рівень сервісу з урахуванням сучасних тенденцій індустрії гостинності.

Інтегральна компетентність (ІК:)

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК2.Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності:

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

Програмні результати навчання:

РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

Література для вивчення дисципліни:

Нормативно-законодавча база

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Національний Стандарт України «ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).

Базова література

1. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллєзнавство : Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.
2. Кравець О. М., Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків, 2017. 335 с.
3. Міхо О.І. Анімація в рекреації та туризмі : Словник-довідник. К.: Видавництво Ліра-К, 2019. 224 с.
4. Яременко Н. В. Дозвіллєзнавство : навч. посібник / Н. В. Яременко. – Фастів : Поліфаст, 2007. – 460 с.

Додаткова література

5. Організація дозвілля : конспект лекцій для студентів спеціальностей 242 «Туризм», 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології» / Автори-упор. О. В. Бабаєва, Н. В. Вольфсон-Гаршина. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. – 62 с.
6. Петрова І. В. Дозвілля в зарубіжних країнах : підручник /І. В. Петрова ; М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, Український центр культурних досліджень. – К. : Кондор, 2008. – 406 с.
7. Бойко О. П. Культура дозвілля у суспільстві ризику : монографія /О. П. Бойко. – Суми : ДВНЗ «УАБС НБУ», 2011. – 285 с.
8. Кутузова Г. І. Культурно-дозвіллєва діяльність : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Г. І. Кутузова ; Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, Ін-т соц. наук. – Луцьк : Захарчук В. М., 2013. – 251 с.
9. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства : навч.-практ. посібник. К. : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
10. Іванунік В.О. Туристичний менеджмент : навч. посіб. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 240 с.
11. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

Структура курсу			
№	**Тема**	**Результати навчання**	**Завдання**
1.	Поняття, суть та значення організації дозвілля.	**Знати**: Функції, принципи та форми дозвілля. Сучасні методи організації роботи в сфері надання дозвіллєвих послуг. **Розрізняти**: Сучасні методи організації роботи в сфері надання дозвіллєвих послуг. **Застосовувати**: методи та форми дозвілля на практиці.	Питання, тести, самостійна робота
2.	Сучасний етап організації дозвілля в країнах зарубіжжя.	**Знати**: Культурний аспект дозвілля різних країн світу. **Розрізняти**: Сучасні форми дозвілля **Застосовувати**: Організація дозвілля за місцем проживання.	Питання, самостійна робота
3.	Структура та організація дозвіллєвої діяльності у готельно – ресторанних закладах.	**Знати**: технологію створення структури та організацію підприємства дозвіллєвої діяльності в готельному господарстві. **Розрізняти**: види дозвіллєвих послуг в готелях. **Застосовувати**: елементи технологічного процесу у створенні основних та додаткових дозвіллєвих послуг.	Питання, самостійна робота
4.	Ігрові технології у структурі сучасного дозвілля. Спортивна анімація та рухливі ігри.	**Знати**: методику проведення ігрових та спортивних програм. **Розрізняти**: ігрові та спортивні програми, оцінки технічних засобів. **Застосовувати**: методику проведення рухливих ігор.	Питання, самостійна, практичне заняття
5.	Особливості паркової анімації у сфері сучасної організації дозвілля.	**Знати**: характерні риси паркової анімації у сфері організації дозвілля. **Розрізняти**: різновиди Свят у парках. **Застосовувати**: у розробках та реалізації молодіжних дозвіллєвих програмах, у парках розваг	Питання, самостійна, практичне заняття
6.	Особливості та сучасні технології реалізації шоу програм в організації дозвілля.	**Знати**: особливості підготовки шоу-програм, класифікацію свят. **Розрізняти**: різновиди і форми шоу-програм. **Застосовувати**: знання у підготовці святкової дозвіллєвої шоу-програми.	Питання, самостійна робота
7.	Форми масово-розважальних заходів, сутність та основні види атракцій	**Знати:** сутність та особливості масово-розважальних заходів; основні форми масово-розважальних програм; поняття атракції та їх класифікацію. **Розрізняти:** види масово-розважальних заходів залежно від формату та цільової аудиторії;– основні види атракцій та їх функціональне призначення. **Застосовувати:** знання під час	Питання, самостійна, практичне заняття

		організації та проведення масово-розважальних заходів; різні види атракцій у практиці дозвіллєвої діяльності з урахуванням безпеки та інтересів учасників.	
8.	Маркетингові дослідження та опитування при організації дозвілля	**Знати:** сутність та завдання маркетингових досліджень у сфері дозвілля; основні методи збору маркетингової інформації; види опитувань та особливості їх проведення. **Розрізняти:** якісні та кількісні методи маркетингових досліджень; форми опитувань (анкетування, інтерв'ю, онлайн-опитування тощо). **Застосовувати:** маркетингові дослідження для визначення потреб та інтересів цільової аудиторії; результати опитувань у плануванні, організації та оцінюванні дозвіллєвих програм.	Питання, тести, самостійна, практичне заняття
9.	Організація відпочинку гостей в закладах розміщення. Методологія дослідження дозвіллєвих подій	**Знати:** основи організації відпочинку та дозвілля гостей у закладах розміщення; методологічні підходи до дослідження дозвіллєвих подій; інструменти збору та аналізу інформації про відпочинок гостей. **Розрізняти:** різні форми та види дозвіллєвих заходів у закладах розміщення; методи дослідження ефективності організації відпочинку. **Застосовувати:** методи організації та планування відпочинку гостей у практичній діяльності; результати досліджень дозвіллєвих подій для покращення сервісу та підвищення.	Питання, тести, самостійна, практичне заняття
10.	Типологія та класифікація івент-заходів: цілі та завдання.	**Знати:** сутність івент-заходів та їх роль у сфері дозвілля; типологію та класифікацію івент-заходів; основні цілі та завдання проведення івентів. **Розрізняти:** різновиди івент-заходів за масштабом, форматом і аудиторією; цілі та завдання різних типів івентів (корпоративні, культурні, освітні, розважальні). **Застосовувати:** знання про типи івент-заходів під час планування та організації подій; класифікаційні підходи для визначення цілей і завдань конкретного івенту.	Питання, тести, самостійна, практичне заняття

11.	Планування та підготовка подієвих заходів	**Знати:** основні етапи планування та підготовки подієвих заходів; принципи організації подій та їх логіку; методи координації ресурсів і учасників заходу. **Розрізняти:** різні види подієвих заходів за масштабом, форматом та аудиторією; завдання та ролі учасників під час підготовки та проведення заходів. **Застосовувати:** знання під час розробки плану та сценарію подієвого заходу; методи організації та контролю під час підготовки та проведення подій для досягнення запланованих результатів.	Питання, самостійна, практичне заняття
12.	Організація роботи персоналу. Безпека проведення подієвого заходу	**Знати:** принципи організації роботи персоналу під час проведення подієвих заходів; вимоги та стандарти безпеки при організації подій; правила взаємодії команди для забезпечення безпеки учасників. **Розрізняти:** ролі та обов'язки персоналу на різних етапах заходу; потенційні ризики та загрози під час проведення подієвих заходів. **Застосовувати:** методи організації роботи персоналу для ефективного проведення подій; заходи безпеки та алгоритми дій у надзвичайних ситуаціях; контроль за дотриманням стандартів безпеки під час заходів.	Питання, самостійна робота
13.	Public Relations – PR (зв'язки з громадськістю, піар)	**Знати:** сутність та роль PR у сфері організації дозвілля та подієвих заходів; основні інструменти та методи зв'язків з громадськістю; принципи формування позитивного іміджу організації чи події. **Розрізняти:** внутрішній та зовнішній PR; різні форми комунікації з аудиторією (прес-релізи, соцмережі, прес-конференції, акції). **Застосовувати:** знання для планування PR-стратегії подієвих заходів; методи взаємодії з громадськістю та медіа для популяризації події; прийоми залучення аудиторії.	Питання, самостійна, практичне заняття

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	**Максимальна кількість балів**
Лекція	0/0
Практичні заняття	80/50
Проміжний тестовий контроль	20/20
Залік	0/30
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Залік

Поточне тестування та самостійна робота																	**Сума**
Поточний контроль *Практичні завдання*													*Тестовий контроль*				
Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 5	Пр 6	Пр 7	Пр 8	Пр 9	Пр 10	Пр 11	Пр 12		ТК-1	ТК-2	ТК-3	ТК-4	
10	**10**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**10**	**10**		**5**	**5**	**5**	**5**	
Max= 80													**Max= 20**				**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни	Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: *лекція* (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; *практичне заняття* (розширене обговорення, розрахункова частина, заповнення технологічної документації, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостійна робота* студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

Необхідне обладнання	Комп'ютерне та мультимедійне устаткування
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: • практичні заняття: 40% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 40; • письмові роботи: 40% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 40; • залік: 20 % семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 20. Підсумкова максимальна кількість балів 100.
Теми для самостійної роботи	1. Вплив організації дозвілля на соціальну адаптацію та психологічний комфорт людини. 2. Огляд сучасних трендів організації дозвілля в світі. 3. Використання цифрових технологій у сфері дозвілля за кордоном. 4. Дослідження структури дозвіллєвих служб у готелях та ресторанах. 5. Роль персоналу в створенні комплексного досвіду дозвілля для гостей. 6. Аналіз ефективності ігрових технологій у дитячому та дорослому дозвіллі. 7. Вплив спортивної анімації на мотивацію до активного способу життя. 8. Розробка сценарію рухливої гри для організованого відпочинку в готелі або парку. 9. Дослідження видів паркової анімації та їх вплив на відвідувачів. 10. Методи організації інтерактивних розважальних заходів на відкритому просторі. 11. Порівняння традиційних та сучасних форм паркової анімації. 12. Використання мультимедійних технологій у створенні шоу для різних аудиторій. 13. Аналіз популярних тематичних шоу-програм у готелях та розважальних комплексах. 14. Класифікація масових заходів за типом аудиторії та формою проведення. 15. Розробка концепції атракцій для дитячих, сімейних та корпоративних заходів. 16. Дослідження популярності інтерактивних та VR-атракцій у сучасному дозвіллі. 17. Роль маркетингових досліджень у плануванні дозвіллєвих подій. 18. Проведення опитування цільової аудиторії для вибору форм дозвілля. 19. Розробка програми дозвілля для готелю або санаторію. 20. Оцінка впливу дозвіллєвої програми на комфорт гостей. 21. Порівняння корпоративних, культурних та спортивних івентів. 22. Визначення цілей і завдань івент-заходу та критеріїв його успіху. 23. Розробка класифікаційної схеми сучасних івент-заходів. 24. Етапи планування івент-заходу від концепції до реалізації. 25. Розробка чек-листу підготовки подієвого заходу. 26. Методи оцінки готовності персоналу до надзвичайних ситуацій. 27. Роль PR у просуванні дозвіллєвих та івент-заходів.

Питання до заліку	1. Які основні функції організації дозвілля? 2. Назвіть основні форми дозвіллєвої діяльності. 3. Як цифрові технології змінюють організацію дозвілля? 4. Яка структура дозвіллєвої діяльності у готелі? 5. Роль персоналу в організації дозвілля гостей. 6. Наведіть приклади тематичних заходів у закладах гостинності. 7. Що таке ігрові технології в дозвіллі? 8. Як спортивна анімація впливає на активність і мотивацію учасників? 9. Наведіть приклади рухливих ігор, що використовуються в готелях чи парках. 10. Які методи використовують для організації інтерактивних заходів на відкритому просторі? 11. Основні етапи організації шоу-програми. 12. Які мультимедійні технології використовуються у шоу-програмах? 13. Наведіть приклади тематичних шоу для різних аудиторій. 14. Які існують основні форми масових заходів? 15. Класифікація атракцій у сучасному дозвіллі. 16. В чому полягає різниця між інтерактивними та традиційними атракціями? 17. Для чого проводяться маркетингові дослідження у сфері дозвілля? 18. Які методи збору інформації про вподобання аудиторії застосовуються? 19. Наведіть приклад успішного використання результатів опитування для планування заходу. 20. Які етапи організації відпочинку гостей у готелі? 21. Які методи використовуються для оцінки ефективності дозвіллєвих заходів? 22. Які основні типи івент-заходів? 23. Які завдання ставляться при проведенні івентів? 24. Як класифікуються заходи за масштабом та аудиторією? 25. Основні етапи планування подієвого заходу. 26. Як організовується бюджет і ресурси для заходу? 27. Що включає чек-лист підготовки події? 28. Як здійснюється розподіл обов’язків персоналу під час заходу? 29. Які заходи забезпечують безпеку учасників та гостей? 30. Роль PR у просуванні дозвіллєвих заходів.
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час практичних занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Укладач: Викладач Максим ПРИПУТЕНЬ