



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Event-технології

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
професор кафедри менеджменту, д. е. н., професор Гончарук Анатолій Григорович	063-247-51-70	agg@ua.fm
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харенко Дмитро Олександрович	0980150980	Kharenko1980@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Програма навчальної дисципліни «Event-технології» має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Програма дисципліни «Event-технології» нерозривно пов'язана з сучасними напрямками навчання студентів закладів вищої освіти, методами її проведення в умовах виховання всебічно розвинутих спеціалістів високого рівня в галузі розвитку готельно-ресторанного господарства.

Метою вивчення дисципліни «Event-технології» є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань. Вивчення теоретичних та практичних основ event-менеджменту, опанування навичками професіонального планування, організації подій в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, формування і контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також вивчення ефективності проведеного івент заходу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Event-технології » формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

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 та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. 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.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) 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

Навчальна дисципліна «Event-технології» господарства забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 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.

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

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- предметна сфера і методологічна основа івент-технологій;
- критерії класифікації та характеристики івент;
- технології та процедури розробки івент заходів;
- специфіку планування та організації подієвих заходів;
- особливості моніторингу та контролю івент;
- особливості оцінки результатів івент заходів.

Уміння:

- застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності з метою аналізу діяльності суб'єктів івент індустрії;
- здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань івент технологій;
- аналізувати концепції івент заходів, методологію їх дослідження та технологію розробки програми заходу;
- впроваджувати сучасні підходи щодо організації івент;
- застосовувати методи та критерії оцінювання результативності та ефективності івент заходів.

Навички:

- здатність застосовувати event-технології в готельному та ресторанному бізнесі, обирати та використовувати креативні ідеї для вирішення прикладних задач у функціональних областях.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30	30	120	2	4	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ	сам.		лекц.	практ	сам.
Тема 1 Поняття та зміст event. Класифікація подій	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 2 Цілі та завдання подієвих заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 3 Методологія дослідження виняткових подій.	12	2	2	8	12			12
Тема 4 Технологія розробки програми заходу	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 5 Планування івент заходів.	12	2	2	8	12			12
Тема 6 Склад та функції персоналу в організації заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 7 Ризик-менеджмент виняткових заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 8 Інструменти просування і продажів подієвих заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 9 Ефективність управління заходами	12	2	2	8	12			12
Тема 10 Теоретичні основи організації анімаційних послуг в туризмі	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 11 Управління анімаційною діяльністю	12	2	2	8	12			12
Тема 12 Організація анімаційних послуг у готелях і туристських комплексах	12	2	2	8	12			12
Тема 13. Свято як основа комплексної анімації.	12	2	2	8	12			12
Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технології	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 15. Розробка додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8	12	2	2	8
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків механічного, теплового, холодильного та торговельного устаткування, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства).

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Теми	Кількість годин	
	денна	заочна
Тема 1 Поняття та зміст event. Класифікація подій	2	2
Тема 2 Цілі та завдання подієвих заходів	2	
Тема 3 Методологія дослідження виняткових подій.	2	
Тема 4 Технологія розробки програми заходу	2	2
Тема 5 Планування івент заходів.	2	
Тема 6 Склад та функції персоналу в організації заходів	2	
Тема 7 Ризик-менеджмент виняткових заходів	2	
Тема 8 Інструменти просування і продажів подієвих заходів	2	
Тема 9 Ефективність управління заходами	2	
Тема 10 Теоретичні основи організації анімаційних послуг в туризмі	2	2
Тема 11 Управління анімаційною діяльністю	2	
Тема 12 Організація анімаційних послуг у готелях і туристських комплексах	2	
Тема 13. Свято як основа комплексної анімації.	2	
Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технології	2	2
Тема 15. Розробка додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	2	2
Усього годин	30	10
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН		

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань: згідно до теми заняття студент готує реферат (доповідь або презентацію).

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
-------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Питання до екзамену

1. Сутність і зміст івент технологій.
2. Сталі характеристики івент заходів.
3. Ознаки та критерії класифікації івент.
4. Характеристика класифікації івент подій за типом або фінансова класифікація
5. Ознаки класифікації видів event
6. Охарактеризуйте основні цілі заходів.
7. Визначте класифікацію івент заходів по цілям.
8. Сформулюйте основні задачі івент.
9. Назвіть етапи організації івент заходів.
10. Що розуміється під дослідженням подієвих заходів.
11. Розкрийте сутність понять «Фокус-групи», «Людина-«монітор»».
12. Поясніть сутність проведення анкетування та інтерв'ю.
13. Охарактеризуйте зміст маркетингових досліджень та їх необхідність.
14. Означте основні відмінності при проведенні дослідження за допомогою фокус-групи та інтерв'ю.
15. Визначте переваги та недоліки дослідження при проведенні анкетування та інтерв'ю.
16. Назвіть особливості дослідження за допомогою експертної думки, поясніть хто може виступати в якості експерта івент подій.
17. Назвіть основні підходи розробки подієвого заходу.
18. Охарактеризуйте сутність підходу мозковий штурм при розробці івент.
19. Визначте значущість документації ідей та проведення конкурсу ідей.
20. Поясніть переваги підходу «Творчий вплив ззовні» при розробці виняткових подій.
21. Назвіть основні елементи планування івент подій.
22. Охарактеризуйте основні теми, ідеї та концепти івент
23. Поясніть, що таке первинна та вторинна аудиторія
24. Що є складовими атмосфери заходу.
25. Що важливо врахувати при планування часу заходу.
26. Чому є важливим розклад івент заходу
27. Розробка ідеї та формат заходу.
28. Визначте дві основні культури управління персоналом.
29. Що значить тимчасовий персонал при організації івент, які функції він виконує.
30. Яким чином необхідно організувати роботу персоналу для успішного проведення заходу
31. Що включає в себе робота з підрядниками заходу.
32. Визначте основні види ризиків івент заходів.
33. Що розуміється під фінансовим та правовим ризиком, чому вони загрожують.
34. Поясніть сутність експлуатаційного ризику івент заходів.
35. Що включає в себе управління ризиками виняткових подій.
36. Визначте головні складові безпеки проведення заходу.

37. Назвіть основні інструменти продажів заходу.
38. Визначте сутність реклами і рекламних каналів.
39. Означте основні елементи, які повинні бути присутніми в запрошенні на особливий захід.
40. Охарактеризуйте рекламу в засобах масової інформації як інструмента просування івент.
41. Визначте формати організація роботи з пресою.
42. Назвіть найбільш популярні інструментами при оцінці special event.
43. Поясніть фінансову класифікацію івент заходів.
44. Визначте основні фінансові питання при організації івент.
45. З'ясуйте головні фактори, що впливають на бюджет подієвого заходу.
46. Які головні вимоги висуваються до бюджету заходу.
47. Теоретичні основи дозвілля
48. Передумови виникнення анімації
49. Анімаційна діяльність у туризмі: поняття, типологія, функції
50. Модель фахівця туристської анімації
51. Хто такий професійний аніматор?
52. Визначте переваги анімаційних послуг
53. Анімаційний менеджмент: поняття, сутність, завдання
54. Функції анімаційного менеджменту
55. Забезпечення ефективності анімаційної діяльності
56. Організація готельної анімації
57. Матеріально-технічна база анімації
58. Соціально-психологічні особливості споживачів анімаційних послуг
59. Організація сімейного дозвілля
60. Методика розроблення та організації анімаційних програм
61. Сценарій як основний вид драматургії анімаційної діяльності
62. Свята як об'єкт подієвого туризму
63. Свята як об'єкт івент-менеджменту
64. Організація свят як інструмент івент-маркетингу
65. Специфіка організації свят у готелі
66. Організація сімейних свят
67. Організація корпоративних заходів
68. Технологія розроблення корпоративного заходу
69. Види та способи презентації
70. Правила подачі презентації та самопрезентація

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Івент-менеджмент : навчальний посібник / Т. Л. Повалій, Н. Д. Світайло. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с.
2. Петрова І.В. Проектування у соціокультурній сфері : навч. посіб. Київ: КНУКіМ, 2007. 372 с.
3. Креативна економіка та менеджмент : навчальний посібник / Г. В. Назарова, Ю. В. Сотнікова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 160 с.
4. Зеленська Л. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. Київ: НАКККіМ, 2015. 84 с.
5. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник /О. М. Кравець, С. І. Байлик ; 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017.
6. Управління проектами: навчальний посібник / Уклад.: Л.Є. Довгань, Г.А.Мохонько, І.П.Малик. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 420 с.

Допоміжна

1. Ніколюк О. В., Дьяченко Ю. В., Савченко Т. В. Особливості розвитку івентменеджменту в Україні. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 6. С. 98–103.
2. Немашкало К.Р., Котляр А.І. Технології обґрунтування й розробки заходів. Сучасні проблеми управління підприємствами: теорія та практика: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків – м. Торунь, 3-4 березня 2020 року. Харків: ФОП Панов А.М., 2020. С. 215-216.
3. Огієнко М. М. Методологічні підходи до оцінювання ефективності проведення туристичних подієвих заходів Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. N 1. С. 349–358.
4. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурно-дозвіллева діяльність у сучасному світі : кол. монографія. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. С.278-296.
5. Романчишин В.Г. Свято як соціально-художнє явище : досвід опрацювання проблеми. Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв: щокв. наук. журн. Київ : Міленіум, 2015. №1. С. 270-274.