

**Силабус навчальної дисципліни
«Event-технології в туризмі»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 4
 Семестр: 7

Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Благополучна Анастасія Геннадіївна Посада: викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: a.h.blahopoluchna@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.). Заочна форма навчання: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується
Що будемо вивчати?	Систему знань про івенти (події) в туризмі (виставки, конференції, спортивні заходи, фестивалі, концерти тощо).
Чому це треба вивчати?	Формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з івент-технологій. Вивчення теоретичних та практичних основ івент-технологій.
Яких результатів можна досягнути?	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організувати 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. СК 08</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>
Зміст дисципліни	<p>Поняття та зміст event. Класифікація подій.</p> <p>Цілі та завдання івент-заходів.</p> <p>Теоретичні засади подієвого туризму.</p> <p>Методологія дослідження виняткових подій.</p> <p>Технологія розробки програми заходу.</p> <p>Планування івент заходів.</p> <p>Склад та функції персоналу в організації заходів.</p> <p>Ризик-менеджмент івент-заходів.</p> <p>Інструменти просування і продажів подієвих заходів.</p> <p>Ефективність управління заходами.</p>
Обов'язкові завдання	<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 семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Планування і організація готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Організація ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Брич В.Я., Корман М.М. Креативний менеджмент: підруч. Тернопіль : ТНЕУ, 2018. 220 с. 2. Главацька О. Л., Олійник Г. М. Соціокультурна анімація: методичні рекомендації для студентів спеціальностей 231 Соціальна робота та 028 Менеджмент соціокультурної анімації / за ред. Поліщук В. А. Тернопіль: Вектор, 2019. 103 с. 3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 4. Діловий етикет: навч. посіб. для самостійного вивчення дисципліни / уклад. Д.А. Мірошніченко, А.М. Зленко. Бориспіль: Ризографіка, 2019. 216 с. 5. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 6. Кравець О. М., Байлик С.І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. 2-ге вид., перероб. і доп. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с. 7. Клевцевич Н. А., Сментина Н. В. Управління інфраструктурними проектами: навч. посібн. К.: Видавничий дім «Кондор», 2017, 170 с. 8. Назарова Г. В. Сотнікова Ю. В. Креативна економіка та менеджмент: навч. посіб. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 160 с 9. Окорський В. П., Валюх А. М. Креативний менеджмент: підручник. Рівне : НУВГП, 2017. 344 с 10. Повалій Т. Л., Світайло Н. Д. Івент-менеджмент : навч. посіб. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. 11. Павлюченко О.С. Інноваційні ресторани технології конспект лекцій. К.: НУХТ, 2014. 105 с.

	<p>12. Радіонова О. М. Івент-технології: конспект лекцій. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 67 с.</p> <p>13. Управління проектами: навч. посіб. / Мостенська Т.Л., Лобунець Т.В. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 132 с.</p> <p>14. Яроміч С. А. Менеджмент у сфері культури: навч. посіб. Одеса: Центр практичного менеджменту культури, 2016. 274 с.</p>
Поточний контроль	Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання
Підсумковий контроль	Залік.

Розробник

Благополучна Анастасія Геннадіївна

