

**Силабус навчальної дисципліни
«ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Курс: 1

Семестр: 2

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Слатвінська Леся Анатолівна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: slatvinska.l@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7709
	Навчальна дисципліна вибіркового компонента.
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20 год.), практичні (20 год.), самостійна робота (80 год.)
	Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (108 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. 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. Відвідування занять. 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. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. 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.
Що будемо вивчати?	Відносини у галузі організації подій, тобто суспільні економічні відносини, що складаються між суб'єктами під час обслуговування споживачів івент-послуг.
Чому це треба вивчати?	Для формування у здобувача вищої освіти здатностей до сучасного управлінського мислення та фахових компетентностей з питань надання івент-послуг, до визначення класифікації, цілей та завдань подієвих заходів; до опанування методології дослідження виняткових подій та технологій розробки програми івенту; до оволодіння методами оцінки результатів івенту та визначення ефективності управління заходами.
Яких результатів можна досягнути?	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

	Застосовувати навички з психології в процесі обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Здатність розуміти психологічні закономірності процесу обслуговування відвідувачів в закладах індустрії гостинності з урахуванням мультикультурного середовища.
Зміст дисципліни	Івент-менеджмент – як індустрія та професія. Сутність та зміст івенту як основного елементу івент-менеджменту. Класифікація подій в івент-менеджменті. Створення концепції заходу. Планування в івент-менеджменті. Робота з підрядниками в процесі організації заходів. Місце проведення заходу. Проектна команда в івент-менеджменті. Фази та етапи івент-менеджменту. Управління ризиками в івент-менеджменті. Фінансове управління заходами.
Обов'язкові завдання	Підготовка та захист тем семінарських занять.
Міждисциплінарні зв'язки	Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Брич В. Я., Корман М. М. Креативний менеджмент: підруч. Тернопіль: ТНЕУ, 2018. 220 с. 2. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: навч. посіб. Київ, НАКККиМ. 2018. 148 с. 3. Назарова Г. В. Сотнікова Ю. В. Креативна економіка та менеджмент: навч. посіб. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 160 с. 4. Повалій Т. Л., Світайло Н. Д. Івент-менеджмент : навч. посіб. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. 5. Управління проектами: навч. посіб. / Мостенська Т. Л., Лобунець Т. В. К.: Видавничий дім «Кондор», 2018. 132 с. 6. Дергачова Г. М. Івент-менеджмент: конспект лекцій. Київ КПІ ім. Ігоря Сікорського. 2022. 99 с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/51203/1/Event%20management_konspect.pdf
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, обов'язкове завдання.
Підсумковий контроль	Залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Слатвінська Леся Анатоліївна