

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ПЛАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА EVENT-ТЕХНОЛОГІЇ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

### ВИКЛАДАЧ

#### Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа  
Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій  
Вчене звання - доцент  
Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи  
Досвід роботи – понад 14 років

#### Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0689740002

електронна пошта

[v\\_fedak@ukr.net](mailto:v_fedak@ukr.net)  
[farike85@gmail.com](mailto:farike85@gmail.com)

дистанційна підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	формування у здобувачів освіти сучасного управлінського мислення та вдосконалення вмінь і практичних навичок в діяльності плануванні і організації заходів, реалізації й оцінці проектів з event - технологій. Вивчення теоретичних та практичних основ event - технологій, опанування навиками професійного планування, організації заходів в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, формування і контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також вивчення ефективності проведення event заходів на підприємствах готельно-ресторанної індустрії в сучасних умовах.
<b>Формат</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<p><b>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності з метою аналізу діяльності суб'єктів event - послуг у готельно-ресторанному бізнесі / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань планування та проведення заходів та event – технологій / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> <li>аналізувати концепції event - заходів, методологію їх дослідження та технологію розробки програми заходу та впроваджувати сучасні підходи щодо організації event / <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></li> </ul> <p>застосовувати методи та критерії оцінювання результативності та ефективності проведення event – заходів/ <b>індивідуальні завдання, тестування;</b></p> <p><b>Форма контролю:</b> індивідуальні завдання, залік</p>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	4 кредити ECTS (120 годин): 16 годин - лекції, 14 годин - лабораторно-практичні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
<b>Вимоги викладача</b>	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
<b>Умови зарахування</b>	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.					
<b>Лекція 1.</b>	Сутність, зміст, класифікація спеціальних подій, заходів та event - менеджмент.	<b>Практичне заняття ПЗ 1</b>	Підходи до класифікації подій у event – менеджменті, їх класифікація події за типом, результатом для учасників та результатом для учасників.	<b>Самостійна робота</b>	<b>Індивідуальні завдання.</b>
<b>Лекція 2.</b>	Цілі та завдання заходів	<b>ПЗ 2</b>	Цілі і завдання за типами event.		
<b>Лекція 3.</b>	Методологія дослідження, організація та здійснення заходів	<b>ПЗ 3</b>	Дослідження як інструмент організації event.		
<b>Лекція 4.</b>	Технологія розробки програми заходу. Принципи і механізми реалізації успішного заходу	<b>ПЗ 4</b>	Технологія розробки програми заходу. Принципи і механізми реалізації успішного заходу		
Модуль 2.					
<b>Лекція 5.</b>	Планування event заходів	<b>ПЗ 5</b>	Розробка та проведення event. Планування event. Основні теми, ідеї та концепти event.	<b>Самостійна робота</b>	<b>Індивідуальні завдання.</b>
<b>Лекція 6.</b>	Склад та функції персоналу в організації заходів	<b>ПЗ 6</b>	Основні принципи культури управління персоналом. Оцінка ефективності персоналу.		
<b>Лекція 7.</b>	Інструменти просування і продажів заходів та ризику при їх проведенні.	<b>ПЗ 7</b>	Основні інструменти продажів event. Реклама та рекламні канали.		
<b>Лекція 8.</b>	Ефективність управління заходами та оцінювання результатів		Фінансова класифікація event заходів фінансові питання при організації event		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Івент-менеджмент : навчальний посібник / Т. Л. Повалій, Н. Д. Світайло. – Суми : Сумський державний університет, 2021. – 198 с.</li> <li>Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.</li> </ol>	<b>Методичне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Одарченко Д.М., Скриннік В.І., Каленік К.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Планування заходів» для студентів всіх форм навчання, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа – Харків: ДБТУ, 2024. – 60с.</li> <li>Одарченко Д.М., Скриннік В.І., Каленік К.В. Планування заходів методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад.: Одарченко Д.М., Скриннік В.І., Каленік К.В.; Харків: ДБТУ, 2024. – 35 с.</li> </ol>
-------------------	--	-------------------------------	---

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.