



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПОДІЄВИХ ЗАХОДІВ

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

**Татар Лариса Василівна**



Вища освіта за спеціальністю:

- товаровознавство продовольчих продуктів, інженер-товарознавець (Харківська державна академія технології та організації харчування);

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів».

Вчене звання: доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи.

Досвід роботи: більше 5 років.

Показники професійної активності з курсу:

- авторка методичних розробок за дисципліною;
- учасниця наукових та методичних конференцій.

телефон	+380502083528	електронна пошта	<a href="mailto:tornago1972@gmail.com">tornago1972@gmail.com</a>	дистанційна підтримка	Zoom
---------	---------------	------------------	--	-----------------------	------

До викладання дисципліни долучені:

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок, професійно-комунікативних компетентностей щодо ефективної організації інноваційних заходів, проєктів у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, перегляд відео-матеріалів, дискусія, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• Розуміння методології дослідження подієвих заходів, як інструменту організації івент-заходів у сфері готельно-ресторанного бізнесу / індивідуальні завдання, дискусія;</li><li>• Здатність до планування, організації та підготовки подієвого заходу / командний тренінг, індивідуальні завдання, дискусія, тестування;</li><li>• Здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери / індивідуальні завдання ,перегляд відео-матеріалів, тестування</li><li>• Здатність вирішувати практичні завдання, пов'язані з плануванням подієвих заходів / командний тренінг, індивідуальні завдання, дискусія;</li><li>• Здатність оцінювати економічну та фінансову ефективність управління заходами у сфері готельно-ресторанного бізнесу / індивідуальні завдання, тестування.</li></ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – залік. Рейтинг здобувача визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю.
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

<b>Тема 1.</b>	Взаємозв'язок готельно-ресторанного бізнесу та подієвих заходів. Поняття, зміст подієвих заходів.	<b>Практичне заняття-1 (ПЗ-1)</b>	Вимоги та умови планування і реалізації спеціальних подій.	<b>Самостійна робота</b>	Історичні, економічні та соціальні засади становлення індустрії подієвих заходів. Становлення та структура сучасного ринку подієвих заходів. Теоретико-методологічні основи індустрії дозвілля.
<b>Тема 2.</b>	Завдання подієвих заходів.				Функції, особливості та методологія дослідження виняткових подій. Івент-менеджмент як індустрія та професія.
<b>Тема 3.</b>	Методологія дослідження подієвих заходів	<b>ПЗ-2</b>	Інновації та креативність подієвих заходів у готельно-ресторанному бізнесі.		Креатив як побачити те, що не бачать інші. Модель компетентності команди щодо проведення подієвого заходу.
<b>Тема 4.</b>	Технологія розробки програми заходу.	<b>ПЗ-3</b>	Планування спеціальної події як основа її ефективності.		Підготовка проекту подієвого заходу. Визначення цільової аудиторії подієвого заходу.
<b>Тема 5.</b>	Алгоритм та принципи планування подієвих заходів.	<b>ПЗ-4</b>	Алгоритм підготовки офіційних та ділових подієвих заходів, принципи планування та контролю.		Ефективність некомерційних заходів. Зворотній зв'язок з клієнтами після проведення подієвого заходу.
<b>Тема 6.</b>	Функції персоналу в організації заходів.	<b>ПЗ-5</b>	Планування використання матеріальних та нематеріальних ресурсів під час організації офіційних та ділових івентів.		Поняття, властивості та функції ризиків при організації заходів. Безпека проведення заходів в умовах нестабільного зовнішнього середовища.
<b>Тема 7.</b>	Ризики подієвих заходів.	<b>ПЗ-6</b>	Концепція як вихідна позиція формування заходу (івент-проекту), оцінка ризиків.		Основні способи оцінки PR-ефекту від проведення заходу. Види послуг, в яких виникла необхідність при проведенні заходу.
<b>Тема 8</b>	Оцінка ефективності подієвих заходів.	<b>ПЗ-7</b>	Взаємозв'язок цілей і критеріїв ефективності подієвих заходів.		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Радіонова О. М. Івент-технології : навч. посібн. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.
2. Сардак С. Е., Буслівська А. А. Event менеджмент в управлінні розвитку туризму. Економіка та управління підприємствами. Київ, 2018. Вип. 3 (14). С. 142-145.
3. Повалій Т. Л., Світайло Н. Д. Івент-менеджмент : навч. посібн. Суми : Сумський державний ун-т, 2021. 198 с.
4. Смаль І. В. Туристичні ресурси світу. Ніжин : Ніжинський держ. ун-т ім. М. Гоголя, 2010. 336 с.
5. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.

Нормативне та методичне забезпечення

1. Татар Л.В. Інноваційні технології подієвих заходів : курс лекцій Харків : ДБТУ, 2023. 72 с.
2. Татар Л.В., Летута Т.М. Інноваційні технології подієвих заходів. Методичні вказівки до виконання практичних робіт. Харків : ДБТУ, 2023. 13 с.
3. Татар Л.В., Летута Т.М. Інноваційні технології подієвих заходів. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни. Харків : ДБТУ, 2023. 17 с.
4. Про туризм : Закон України - від 15.09.95 № 325/95ВР / Із змінами, внесеними згідно із Законом № 1441-ІХ від 29.04.2021, ВВР, 2021, № 31, ст. 248.
5. Зеленська Л., Романова А. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. Київ: НАККІМ, 2015. 84 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>): «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо