

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ПАНУВАННЯ ЗАХОДІВ ТА EVENT-ТЕХНОЛОГІЇ

спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	магістр	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 J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;
- 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
farike85@gmail.com

дистанційна
підтримка

zoom

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	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 професіонального 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.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати та вміти: • Знати сутність, зміст, види та класифікацію event-заходів; уміти визначати їх цілі, завдання, цільову аудиторію та очікувані результати відповідно до специфіки підприємства готельно-ресторанного бізнесу (ЗК2, ЗК3, ЗК7, СК5, СК11, ПРН1, ПРН4, ПРН6)/ Тестування, усне опитування, практичне завдання; • Уміти здійснювати дослідження цільової аудиторії та ринку, аналізувати інформацію з різних джерел і на цій основі розробляти концепцію, програму та основні етапи реалізації event-заходу. (ЗК2, ЗК3, ЗК6, ЗК7, СК1, СК4, СК12, ПРН5, ПРН6, ПРН8, ПРН11)/Практичне завдання, кейс, індивідуальне завдання; • Уміти планувати event-заходи, визначати необхідні матеріальні, фінансові, інформаційні та кадрові ресурси, розподіляти функції між учасниками та координувати командну роботу під час реалізації заходу (ЗК4, ЗК7, СК3, СК5, СК6, СК7, ПРН1, ПРН8, ПРН10)/Командне завдання, практична робота, презентація; • Уміти розробляти та реалізовувати заходи з просування і продажу event-продукту, використовувати цифрові та комунікаційні технології, а також визначати основні ризики та розробляти заходи щодо їх мінімізації (ЗК2, ЗК5, ЗК7, СК4, СК5, СК6, СК8, СК11, ПРН5, ПРН9, ПРН12)/ Кейс, практичне завдання, індивідуальне завдання; • Уміти оцінювати організаційну, фінансову та загальну ефективність проведення event-заходів, аналізувати отримані результати, формулювати висновки та розробляти пропозиції щодо вдосконалення майбутніх заходів (ЗК3, ЗК6, ЗК7, СК3, СК5, СК12, ПРН1, ПРН8, ПРН11, ПРН12)/ Аналітичне завдання, модульний контроль, підсумкове тестування Форма контролю: індивідуальні завдання, залік
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 16 годин - лекції, 16 годин - лабораторно-практичні заняття; 4/4-для заочної форми навчання модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота, прояв зацікавленості слухача курсу
Умови зарахування	після засвоєння наступних компонентів: виконання індивідуального завдання у кожному модулі

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.					
Лекція 1.	Сутність, зміст, класифікація спеціальних подій, заходів та event - менеджмент.	Практичне заняття ПЗ 1	Підходи до класифікації подій у event – менеджменті, їх класифікація події за типом, результатом для учасників та результатом для учасників.	Самостійна робота	Індивідуальні завдання
Лекція 2.	Цілі та завдання заходів	ПЗ 2	Цілі і завдання за типами event.		
Лекція 3.	Методологія дослідження, організація та здійснення заходів	ПЗ 3	Дослідження як інструмент організації event.		
Лекція 4.	Технологія розробки програми заходу. Принципи і механізми реалізації успішного заходу	ПЗ 4	Технологія розробки програми заходу. Принципи і механізми реалізації успішного заходу		
Модуль 2.					

Лекція 5.	Планування event заходів	ПЗ 5	Розробка та проведення event. Планування event. Основні теми, ідеї та концепти event.	Самостійна робота	Індивідуальні завдання.
Лекція 6.	Склад та функції персоналу в організації заходів	ПЗ 6	Основні принципи культури управління персоналом. Оцінка ефективності персоналу.		
Лекція 7.	Інструменти просування і продажів заходів та ризики при їх проведенні.	ПЗ 7	Основні інструменти продажів event. Реклама та рекламні канали.		
Лекція 8.	Ефективність управління заходами та оцінювання результатів	ПЗ 8	Фінансова класифікація event заходів фінансові питання при організації event		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Івент-менеджмент : навчальний посібник / Т. Л. Повалій, Н. Д. Світайло. – Суми : Сумський державний університет, 2021. – 198 с. 2. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККІМ. 2018. 148 с.	Методичне забезпечення	1. 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. 2. 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.
------------	---	------------------------	--

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.