

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Event - технології

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету
Протокол від «_30_» серпня 2022 р. № 1

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Готельно-ресторанного бізнесу
Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК: Вікторія СКЛЯР, PhD, старший викладач

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «_02_» серпня 2022 р. № 1

Завідувач кафедри _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради _____ Вікторія ТКАЧ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «_30_» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4 стор.
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4 стор.
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4 стор.
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5 стор.
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5 стор.
2	Зміст дисципліни:.....	6 стор.
2.1	Програма змістових модулів.....	6 стор.
2.2	Перелік практичних робіт.....	6 стор.
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	6 стор.
3.	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7 стор.
4	Інформаційне забезпечення.....	8 стор.

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни є формування глибоких знань з предмету, а саме: необхідних теоретичних знань, практичних навичок та управлінського мислення в плануванні, організації, реалізації й оцінці івент заходів в службовому, суспільному та приватному житті.

Основним завданням вивчення дисципліни «Event-технології» є формування в майбутніх фахівців цілісної уяви та системи компетентностей у сфері event-технологій.

В результаті вивчення курсу «Event-технології» студенти повинні

знати :

- основні поняття і методологічну основу івент заходів;
- класифікацію та характеристику подієвих заходів;
- тенденції розвитку івент у готельно-ресторанному господарстві.
- технології та інструменти для розробки, планування, організації та просування івентів;
- визначення ризиків та вибору альтернативних варіантів формування бюджету івент-заходів на
- особливості контролю, оцінки результатів та ефективності івент заходів;

вміти :

- демонструвати та застосовувати одержані знання з метою використання в готельно-ресторанній індустрії;
- здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації та вітчизняного й зарубіжного досвіду з питань івент-технологій;
- визначати основні етапи та переліки робіт в рамках підготовки івентів різних типів та організовувати їх виконання;
- застосовувати інноваційні технології та інструменти для розробки, організації, просування і продажу подієвих заходів;
- оцінювати результати та ефективність подій.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Event - технології» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ПРН 18. Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Індустрія гостинності, послідовні – Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ЄСТS - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	36	18	18
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна - 54		Заочна - 78

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: / **Теоретичні основи event технологій** /

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Поняття та класифікація івент заходів	2	0,5
2.	Цілі та завдання event заходів	2	0,5
3.	Методи дослідження подієвих заходів	2	1
4.	Технологія розробки event заходів	2	0,5

Змістовий модуль 2: / **Організація event заходів та оцінка їх результатів** /

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Планування подієвих заходів	2	1
2.	Формування команди та організація роботи персоналу в проведенні event	2	0,5
3.	Ризики та безпека івент заходів	2	0,5
4.	Технології для проведення заходів та інструменти просування і продажів event	2	1
5.	Оцінка ефективності event-заходу	2	0,5
	Разом з дисципліни	18	6

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Івент заходи. Поняття, класифікація, цілі та мета.	2	1
2	Особливість івент заходів в готельно-ресторанній індустрії	2	0,5
3	Планування подієвого заходу. Формування цілей та концепції. Методи дослідження заходу та технологія його розробки	2	1
4	Формування команди та робота з підрядниками	2	1
5	Сучасні технології та інструменти в організації подій	2	0,5
6	Маркетинг подієвого заходу. Інструменти просування і продажів event	2	0,5
7	Спонсорінг івенту	2	0,5
8	Організація заходу, його ризики та безпека	2	0,5
9	Оцінка ефективності івент заходу	2	0,5
	Всього	18	6

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Поняття та класифікація івент заходів	4	8
2.	Цілі та завдання event заходів	5	10
3.	Методи дослідження подієвих заходів	10	10

4.	Технологія розробки event заходів	5	5
5.	Планування подієвих заходів	5	5
6.	Формування команди та організація роботи персоналу в проведенні event	10	10
7.	Ризики та безпека івент заходів	5	10
8.	Технології для проведення заходів та інструменти просування і продажів event	5	10
9.	Оцінка ефективності event-заходу	5	10
	Всього	54	78

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи event технологій								
Робота на лекціях	1/5	2/6	4	4	8	1,5	5	9
Виконання практичних робіт	3/8	4/10	4	12	16	1,5	8	15
Підготовка до практичних занять	2/6	3/8	4	8	12	1,5	9	12
Виконання індивідуального завдання	16/18	24/24	1	16	24	1	18	24
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Модульний контроль	-	-	1	20	40	1	20	40
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Організація event заходів та оцінка їх результатів								
Робота на лекціях	1/5	2/6	5	5	10	1,5	5	9
Виконання практичних робіт	3/8	4/10	5	15	20	1,5	8	15
Підготовка до практичних занять	2/6	3/8	5	10	15	1,5	9	12
Виконання індивідуального завдання	10/18	15/24	1	10	15	1	18	24
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Модульний контроль	-	-	1	20	40	1	20	40

Оцінка за змістовий модуль 2				60	100			
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	-	0	10	-	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт

Модульна контрольна робота складається з відповідей на 2 теоретичні питання та розв'язання 1 тесту.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестові (1 тест)	20	За правильний тест – 20 балів
	Разом	40	

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Конспект лекцій з дисципліни «Event-технології» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання/ Укладач В. Ю. Скляр – Одеса: ОНТУ, 2022. – 67 с.
2. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Event-технології» для студентів СВО Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання/ Укл. Скляр В.Ю. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 33 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Event-технології» для студентів СВО Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання/ Укл. Скляр В.Ю. – Одеса: ОНАХТ, 2022. – 15 с.
4. HoReCa: навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736344>
5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library->

- [w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135](https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1685135)
6. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанный бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. – К. : Наш формат, 2019. – 344 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736581>
 7. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736956>
 8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге, стер. — Харків : Світ Книг, 2021. — 411 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737007>
 9. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1736473>
 10. Маркетинг, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку [Текст] : кол. монографія / відп. ред. М. Р. Мардар ; відп. секретар О. В. Євтушок ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. маркетингу, підприємництва і торгівлі. — Одеса : Лерадрук, 2020. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1626597>
 11. Основи інтернет-маркетингу [Текст] : навч. посіб. Ч. 1 / Н. Р. Кордзая. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 184 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166974>

Додаткові (за наявності):

1. Когон К. Керування проектами для “неофіційних” проект-менеджерів/ К. Когон, С. Блейкмор, Д. Вуд. – Фабула, 2019.- 240 с.
2. Conway D.G. The Event Manager's Bible 3rd Edition: The Complete Guide to Planning and Organising a Voluntary or Public Event - Little, Brown Book Group. 2019.- 336 P.
3. Karen Lindsey. Planning and Managing a Corporate Event - How to Books. 2011.-322 p.
4. Priya Parker. The Art of Gathering: How We Meet and Why It Matters - Riverhead Books. 2018.-320 p.