ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ»

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітньо-професійна програма	**Готельно-ресторанна справа**
Рік навчання	**1**
Семестр	**1**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**4**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни	**д.е.н., доцент ПЕТРИК Ілона**
Контактна інформація лектора (e-mail)	**ilonapetryk19@gmail.com**

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Івент-менеджмент є цікавою галуззю, що розвивається та дає можливість кар'єрного росту для всіх, хто захоплюється організацією та плануванням заходів. Цей вид діяльності включає вивчення бренда, цільової аудиторії, розробку концепції заходу, планування логістики та координацію технічних аспектів перед безпосереднім виконанням умов заходу. Івент-менеджмент, по суті, є програмою управління заходом, яка залежно від поставлених цілей передбачає виконання івент-менеджером різнопланових дій – побудову логістики, драматургії, сценографії заходу тощо.

Івент-менеджмент – це одна з галузей сфери послуг, яка сьогодні розвивається шаленими темпами у всьому світі. Усе більше компаній звертаються до івент-менеджменту як одного з дієвих інструментів формування ставлення до компанії та її продукту.

Метою навчальної дисципліни є набуття, поглиблення та формування у майбутніх фахівців професійних знань та навичок з питань організації обслуговування споживачів івент-послуг на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	**Години** (лекції /семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовний модуль №1				
Тема 1. Суть, зміст, класифікація спеціальних подій в системі івент-менеджменту	2/2	Встановлення місця навчальної дисципліни в структурі підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи і туризму. Визначення сутності івент-менеджменту. Основні підходи до визначення поняття івент-менеджменту. Роль івент-менеджменту у сучасному суспільстві та діловій практиці.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	3

Тема 2. Технологія розробки івент-програми	4/4	Основні підходи розробки івент. Сутність підходу мозковий штурм при розробці івент. Значущість документації ідей та проведення конкурсу ідей Переваги підходу «Творчий вплив ззовні» при розробці виняткових подій. Умови, реалізація яких необхідна для створення ефективного івент. Чинники споживчої поведінки: чинники культури, чинники соціальної групи, особистісні та психологічні чинники. Усвідомлення реальних мотивацій споживача	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	4
Тема 3. Методологія дослідження event	2/2	Дослідження як інструмент організації event. Власні дані компанії. Опитування. Сутність анкетування та інтерв'ювання. Особливості дослідження за допомогою експертної думки. Сутність понять «Фокус-групи», «Людина-«монітор». Зміст маркетингових досліджень та їх необхідність	Питання, тести, виконання самостійної роботи	3
Тема 4. Планування та організація event	4/4	Фази та етапи event-менеджменту. Основні елементи планування івент подій. Розробка та проведення event. Планування event. Основні теми, ідеї та концепти event. Первинна та вторинна аудиторія. Складові елементи атмосфери заходу. Важливість вибору «особи заходу», що від нього залежить і на що впливає. Елементи правила «п'яти почуттів». Організація event. Оцінювання результатів event. Сучасні технології в організації event	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Тема 5. Організація роботи персоналу в проведенні event	2/2	Основні культури управління персоналом. Персонал як принципово ключовий і важливий елемент event. Склад та підготовка персоналу для event. Підходи до організації роботи	Питання, тести, виконання самостійної роботи	3

		персоналу. Основні функції працівників відділу event-менеджменту.		
Тема 6. Ризик-менеджмент виняткових подій	4/4	Поняття, властивості та функції ризиків. Основні види ризиків event. Сутність експлуатаційного ризику event. Технологія управління ризиками event. Головні складові безпеки проведення event. Необхідні якості організатора заходу при ризик-менеджменті event. Сучасна система безпеки event.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Тема 7. Інструменти просування і продажів event	4/4	Особливості event-маркетингу. Основні інструменти продажів event. Реклама та рекламні канали. Переваги і недоліки Інтернету, як рекламного каналу. Public Relations – PR (зв'язки з громадськістю, піар). Інструменти автоматизації висвітлення подій у соціальних мережах.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Тема 8. Фінансовий менеджмент event	4/4	Класифікація event за фінансовими критеріями. Основні джерела фінансування event. Event-бюджет. Основні чинники, що впливають на event-бюджет. Інвестування event-проектів: особливості та характеристика. Методи оцінки ефективності event.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Тема 9. Специфіка проведення окремих видів ділових event	2/2	Особливості організації ділової події. Презентація. Конференції. Виставки та ярмарки. Використання віртуальних виставок.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	3
Тема 10. Координування і логістика окремих видів корпоративних event	2/2	Корпоративні event як інструмент мотивації, їх цілі, функції, способи організації. Організація корпоративного свята. Заміські заходи. Тимбілдинг: розвага чи ефективний HR-інструмент?	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Тема 11. Особливості організації окремих видів спеціальних подій	2/2	Фестивалі як суспільне свято. Проведення фестивалів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	4
Всього балів за поточний контроль				**40**
Екзаменаційна оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Програмні компетентності вивчення дисципліни	**загальні:** ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК4. Здатність працювати в команді ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. **фахові:** СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації
Програмні результати навчання	РН04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг РН05. 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

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	**Сума балів за всі види навчальної діяльності**	**Оцінка ECTS**
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Андрушків Б.М., Малюта Л.Я., Островська Г.Й. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с. 3. Герасимов С.В., Тульчинський Г.Л, Лохина Т Є. Менеджмент спеціальних подій в сфері культури: навчальний посібник. К : Видавництво «Лань»; 2009. 384 с. 22. 4. Главацька О.Л., Олійник Г.М. Соціокультурна анімація: методичні рекомендації для студентів спеціальностей 231 Соціальна робота та 028 Менеджмент соціокультурної анімації. Тернопіль: Вектор, 2019. 103 с. 5. Зеленська Л.М. Івент-менеджмент: навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 6. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018.268 с. 7. Островська Г.Й. Конспект лекцій з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітнього рівня «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, Тернопільський національний технічний університет імені І. Пулюя, 2020. 222 с.
Інформаційні ресурси	1. Академічний тлумачний словник української мови. В 11 т. Т. 4. / ред. А. А. Бурячок, П. П. Доценко. URL: http://sum.in.ua 2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: http://3umf.com/doc/449

	3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf. 4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: http://www.prohotel. 5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf. 6. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення URL: http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak. 7. Курсан Д.М. Event-менеджер (менеджер розваг). 2012. URL: http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html#.