

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «EVENT-ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	usv.urf@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Event-технології в індустрії гостинності» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Туристичні та готельні ресурси України», «Туристичне краєзнавство».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Спеціалізований туризм (Організація сільського, зеленого туризму)», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Event-технології в індустрії гостинності» призначена для вивчення теоретичних основ та набуття практичних навичок з питань планування, організації та управління заходів та івент-технологій.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є загальнотеоретичні положення концепції управління та організації заходів, а саме процеси формування певних технологій, які дозволяють на практиці застосовувати отримані знання.

Мета вивчення 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.

Завдання вивчення дисципліни

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

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

інтегральні компетентності (ІК):

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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 4. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9. 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.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 8. 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 проекти 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.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): робота в команді (реалізується через метод проєктів – створення івент – заходу в індустрії гостинності), лідерські навички (реалізується через роботу в групах, кейс-метод, метод проєктів, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Івент заходи. Поняття, класифікація, цілі та мета	2	2	8
2	Особливість івент заходів в готельно-ресторанній індустрії	2	2	6
3	Планування подієвого заходу. Формування цілей та концепції.	2	2	8
4	Методи дослідження заходу та технологія його розробки	2	2	8
5	Формування команди та робота з підрядниками	2	2	10
6	Сучасні технології та інструменти в організації подій	2	2	10
7	Маркетинг подієвого заходу.	2	2	10
8	Інструменти просування і продажів event	2	2	10
9	Спонсорінг івенту	2	2	10
10,11	Організація заходу, його ризику та безпека	4	4	10
12,13	Оцінка ефективності івент заходу	4	2	10
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і ситуаційних завдань, які не виносяться на аудиторне опрацювання.

Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених силабусом.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання вправи студентами.	32	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	26	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто створеного івент-заходу, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	22	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Головня О.М., Ставська Ю.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, Друк, 2020. 316 с.
2. Головня О. М., Ставська Ю. В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.
3. Когон К. Керування проектами для «неофіційних» проєкт-менеджерів. 2019.240 с.
4. 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.
5. Karen Lindsey. Planning and Managing a Corporate Event - How to Books. 2011.-322 p.

Додаткова література

1. Kopytko M., Chyrva O., Stavskaya Y., Karvatska N., Chyrva H. 2022. Agile Management (Management 3.0) as the Basis of the Management System in the Conditions of Globalization. International Journal of Computer Science and Network Security. Vol. 22 №. 2. P. 101-106. http://paper.ijcsns.org/07_book/202202/20220213.pdf (Scopus, Web of science).
2. Priya Parker. The Art of Gathering: How We Meet and Why It Matters - Riverhead Books. 2018.-320 p3.

3. Мальська М. Я. Менеджмент туризму. Вступ до спеціальності. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка. 2022.
4. Мальська М. Я. Туристичний бізнес: теорія і практика. К. Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
5. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2022. № 1. С. 94 -106.
6. Ставська Ю.В. Інфраструктурні чинники розвитку індустрії гостинності у сфері екологічного туризму на Закарпатті. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Випуск 61. С. 79 – 88.
7. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №1. С. 43-56.
8. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. №2. С. 181-196.
9. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Твори. 2022. 332 с.

Інформаційні ресурси

1. Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Єгорова А. В. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. Одеса : Маджента, 2021. 683 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-9/w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
2. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кириєнко. К.: Наш формат, 2019. 344 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT>
3. Брич В. Я., Банєва І. О., Барна М. Ю. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ : Ліра-К, 2021. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT>
4. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT>
5. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Львів. нац. ун-т ім. Франка. Київ : ЦУЛ, 2021. 336 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
2	Виконання завдань на практичних заняттях	10
3	Проходження тестування	5
4	Підготовка повідомлень за темою індивідуального завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
5	Участь на лекційних заняттях та ведення конспекту лекції	5
6	Виконання завдань на практичних заняттях	10
7	Проходження тестування	5
8	Індивідуальне творче дослідження шляхом (розроблення бізнес-плану розвитку готельно-ресторанного закладу)	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни