

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Навчально-науковий інститут**  
**загальноуніверситетської освіти**  
**Кафедра суспільно-гуманітарних наук**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**  
**«ІВЕНТ ОРГАНІЗАЦІЯ»**

[\(http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/\)](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/)

Викладач (і)	к.п.н., доц. Тараненко Галина Григорівна <a href="http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/taranenko-halyna-hryhorivna/">http://www.tsatu.edu.ua/shn/people/taranenko-halyna-hryhorivna/</a>
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.**

Навчальна дисципліна «Івент-технології» формує комплексне розуміння основ діяльності з організації івент-заходів у готельно-ресторанному бізнесі; сучасного професійного планування таких заходів; забезпечує оволодіння знаннями і вміннями щодо використання новітніх івент-технології; передбачає системне вивчення теорії і практики раціональної організації та ефективного управління, розробки концепції та програми заходів, формування і контроль виконання бюджетів заходів.

**Метою** викладання дисципліни є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з організації, планування та контролю івент-заходів.

**Завданнями дисципліни** є вивчення студентами теоретико-методичних основ івент-технологій у готельно-ресторанному бізнесі, організації подібних заходів та набуття практичних навичок щодо оцінки результатів івент-заходів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти отримує ґрунтовні знання щодо типології та класифікації івент заходів; основних характеристик івент-технології; технології розробки програми заходів; складу та функцій персоналу в організації заходів. Вчиться використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів; розуміти принципи, процеси і технології організації

роботи суб'єктів ресторанного бізнесу; організувати процес обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних послуг.

### **Soft skills:**

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** **креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.**

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Поняття та зміст «Івент»
2. Цілі та завдання подієвих заходів
3. Методологія дослідження виняткових подій. Технологія розробки програми заходу
4. Планування івент-заходів
5. Склад та функції персоналу в організації заходів
6. Ризик-менеджмент виняткових заходів.
7. Ефективність управління заходами

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Класифікація івент-заходів
2. Визначення цілей і завдань подієвого заходу
3. Розробка програми заходу
4. Розробка концепції заходу, вибір та підготовка локації
5. Розподіл функцій між організаторами заходу
6. Визначення можливих ризиків
7. Оцінка ефективності проведеного заходу.

### **Перелік рекомендованої літератури**

1. Мостова, Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст] : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Х. : Світ Книг, 2017. - 657 с.

2. Машир, Н. П. Ресторанный сервис та секрети гостинності [Текст] : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. - 2-ге вид., допов. і випр. - К. : Кондор, 2016. - 392 с.

3.Кацадзе Н. Антикризисные формулы для ивент-агентств / Н. Кацадзе // About Event. - 2009. - № 2. - С. 28-34.

4. Іванова О. В. Методичні підходи до розробки бізнес-івенту [Електронний ресурс] / Іванова О. В., Марковський О. В. - Режим доступу: <http://firearticles.com/economika-pidpnyemstv/220-metodichn-pdhodi-do-rozrobkibznes-ventu-vanova-o-v-markovskiy-o-v.html>