

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

вибіркової навчальної дисципліни  
**«Івент-заходи у готельно-ресторанній сфері»**  
на 2024-2025 навчальний рік

|                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Курс та семестр вивчення         | 2 курс, 1 семестр              |
| Освітня програма / спеціалізація | «Готельно-ресторанна справа»   |
| Спеціальність                    | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Галузь знань                     | 24 Сфера обслуговування        |
| Ступінь вищої освіти             | бакалавр                       |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Положишнікова Людмила Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри готельно-ресторанної та  
курортної справи

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон           | +38-095-840-45-32  |
| Електронна адреса            | ivanova7721@ukr.net  |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>  |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>  |

**Опис навчальної дисципліни**

|   |   |
|---|---|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок необхідних для організації дозвілля та розробки дозвіллевих програм у готельно-ресторанних комплексах   |
| <b>Тривалість</b>                                 | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)  |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Пояснювально-ілюстративний, демонстративний, сторітелінг, дискусійний. Лекції (тематичні, візуалізації, дискусії); практичні заняття (обговорення проблемних питань, дискусійний, частково-пошуковий); самостійна робота (виконання письмових робіт репродуктивного, реконструктивного, підготовка відповіді на проблемні питання, метод самоконтролю) |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; доповіді та їх обговорення; тестування, поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: семестр 3 – залік  |
| <b>Базові знання</b>                              | Наявність знань з Безпеки життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії, Основ готельної індустрії, Основ туризмознавства   |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська  |

**Перелік компетентностей, які підсилює дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

| <b>Програмні результати навчання</b>  | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>   |
|---|--|
| <p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН13.</b> Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> | <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> |

**Тематичний план навчальної дисципліни**

| <b>Назва теми</b>  | <b>Види робіт</b>  | <b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>                    |
|--|--|---|
| <b>Модуль 1. Теоретичні та практичні засади організації івент-заходів в готельно-ресторанній сфері</b> |  |   |
| Тема 1. Сутність і роль івент-заходів, їх класифікація   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати есе “Види евентів у готельно-ресторанній сфері”         |
| Тема 2. Історія виникнення івент-індустрії   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати есе “Розвиток івент-індустрії в Україні та за кордоном” |
| Тема 3. Тенденції розвитку сучасних івент-заходів.   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати презентацію про тренди в сучасній івент-індустрії .     |
| <b>Модуль 2. Організація івент-заходів у готельно-ресторанних сфері</b>                                |  |   |
| Тема 4. Технологія розробки івент-заходу   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи;            | Підготувати есе “Основні підходи розробки подієвого заходу”.        |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | тестування   |   |
| Тема 5. Склад та функції персоналу в організації івент-заходів | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати есе “Персонал, що задіяний у створенні івент-заходів, його професіонограма”   |
| Тема 6. Інструменти просування і продажів подієвих заходів     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Підготувати есе “Основні інструменти продажів івент-заходу”.  |
| Тема 7. Ефективність управління івент-заходами                 | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування | Основні фінансові питання при організації івент-заходів. Фактори, що впливають на бюджет подієвого заходу. Підготувати есе “Шляхи зниження витрат на проведення івент заходу” |

## Інформаційні джерела

### Основні

1. Бабаєва О. В., Вольфсон Гаршина Н. В. Організація дозвілля : конспект лекцій для студентів спеціальностей 242 «Туризм», 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології». Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.
2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. NoReCa : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
3. Петрова І. О. Дозвілля в зарубіжних країнах : підручник. Київ : Кондор, 2015. 408 с.
4. Сондер М. Івент-менеджмент: організація розважальних заходів. Техніка, ідеї, стратегії, методи / Марк Сондер; [пер. с англ. Д.В. Скворцова];, 2006. 544 с.
5. Шумович А.В. Бездоганні заходи: Технології та практика івент менеджменту / А.В. Шумович. М. : Манн, Іванов и Фербер, 2008. 336 с.

### Допоміжні

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волинський поліграф: Гадяк Ж.В., 2015. 256 с.
2. Годових М. Event Experience. Мотивація, задоволеність, лояльність, емоції і інші компоненти вражень учасників заходів / М. Годових. - Litres, 2019. 80 с.
3. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науковопрактичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42.
4. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля / Ю. М. Пашкевич // Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. – Київ: Вид-во: Ліра-К, 2017. 328 с.

5. Охієнко М., Шєбаніна О., Охієнко А. (2020). Моніторинг особливостей визначення ефективності гастрономічних подієвих заходів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 3(1), 96–108.
6. Хальцбаур У. Event-менеджмент. Професійна організація успішних заходів / У. Хальцбаур. – Д. : Ексмо, 2015. 384 с.
7. Мазаракі А., Мельниченко С., Даниленко М. Інтернет-маркетинг у готельному бізнесі // Вісник КНТЕУ. К. : КНТЕУ, 2018. №5. С. 46-58.
8. Радіонова О. М. Івент-технології [конспект лекцій ХНУМГ ім. О. М. Бекєтова, 2015.] / О. М. Радіонова. 68 с. 13. Радіонова О. М. Івент туризм: поняття, сутність, функції // Туризм і готельноресторанна справа. 2017. Том 1 ЗНТУ. С. 298-300.
10. Федоров К. М. Підходи до event-менеджменту: [підручник] / К. М. Федоров // «Аврора», 2012. 257 с.
11. Берлов А. Еволюція івент-менеджера [Електронний ресурс] / А. Берлов - Режим доступу: <http://www.eventmarket.com/articles/org/detail.php?ID=6380>.
12. Іванова О. В. Методичні підходи до розробки бізнес-івенту [Електронний ресурс] / Іванова О. В., Марковський О. В. - Режим доступу: <http://firearticles.com/economikapidpnyemstv/220-metodichn-pdhodi-do-rozrobkibznes-ventu-vanova-o-v-markovskiy-o-v.html>
13. Крисов А. Розробляємо діловий івент [Електронний ресурс] / А. Крисов. - Режим доступу: [event-consulting.info/a2710-razrabatyvaem-delovojivent.html](http://event-consulting.info/a2710-razrabatyvaem-delovojivent.html).
14. Карпюк О. А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент ресторанного бізнесу України як інструмент маркетингових комунікацій [Електронний ресурс] / О. А. Карпюк, А. О. Сингаєвська - Режим доступу: <http://eprints.zu.edu.ua/25080/1/selection%20%281%29.pdf>
15. Курсан Д. М. Event-менеджер (менеджер розваг) [Електронний ресурс] / Д. М. Курсан. – 2012. – Режим доступу: <http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html>
16. Els G., Pielichaty H.etc. Events Project Management. London and New York : Routledge, 2017. 347 p.
17. Goldblatt J. Special Events. A new generation and the next frontier : 6-th edition. Hoboken : John Wiley and Sons, 2015. 535 p.
18. 24. Norton P., Tum J. etc. Management of Event Operations / J. Tum, P. Norton, J. Nevan Wright. Elsevier Butterworth-Heinemann, 2016. 279 p.
19. П'ять інтерактивних форматів проведення заходів. URL: <https://event.com/trips/5-interaktivnyih-formatov-dlya-meropriyatiy-novogo-pokoleniya/> (дата звернення 15.02.2020).
20. Корпоративний кейтеринг: виживають сильніші. URL: [https://eventlive.com/articles/tsifry-i-fakty/tsifry-i-fakty\\_298.html](https://eventlive.com/articles/tsifry-i-fakty/tsifry-i-fakty_298.html) (дата звернення 15.11.2023).
21. Топ-10 фільмів, які повинен подивитися організатор подій. URL: <https://event.com/overviews/10-filmov-kotoryie-dolzhen-posmotret-organizator-sobyitiy/#> (дата звернення 15.11.2023).

#### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з

використанням платформи Moodle.

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf).

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidstr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт  | Максимальна кількість балів |
|---|-----------------------------|
| Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (3 бали); виконання та захист домашнього завдання (7 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)       | 35                          |
| Модуль 2. (теми 4-8) відвідування занять (5 балів); виконання та захист домашнього завдання (15 балів); обговорення матеріалу занять (12 балів); виконання навчальних завдань (13 балів); тестування (10 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів) | 65                          |
| Підсумковий контроль (залік)  |                             |
| Всього  | 100                         |

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

| Форма роботи        | Вид роботи   | Бали |
|---------------------|--|------|
| 1. Навчальна        | Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності | 10   |
| 2. Науково-дослідна | Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни                           | 10   |
|                     | Участь у наукових студентських конференціях                                | 5    |

*Примітка:* За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються до загальної підсумкової оцінки (але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів).

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Івент-заходи у готельно-ресторанній сфері»

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