

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Проректор з науково-педагогічної роботи

Олександр ПОЛОВКО

2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Івент-менеджмент

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

спеціалізація \_\_\_\_\_

(шифр і назва)

вид дисципліни за вибором

(обов'язкова / за вибором)

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету (інституту, центру)

«30 серпня» 2022 року, протокол № 1


РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: (вказати авторів, їхні наукові ступені, вчені звання та посади)

Писаревський М.І., к.е.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “29” серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



(підпис)

Данько Н.І.

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми (керівником проєктної групи) Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

Гарант освітньо-професійної програми (керівник проєктної групи) Готельно-ресторанна справа



(підпис)

Миколенко О.П.

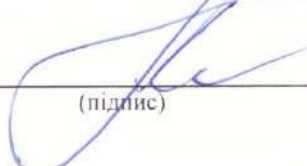
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від “29” серпня 2022 року № 1

Голова науково-методичної комісії



(підпис)

Григорова-Беренда Л.І.

(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Івент-менеджмент” складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалавра за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою вивчення дисципліни є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань. Вивчення теоретичних та практичних основ івент-менеджменту, опанування навичками професіонального планування, організації подій в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, формування і контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також вивчення ефективності проведеного івент заходу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання, що відповідають як ОПП, так і інші.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Івент-менеджмент” є:

#### - формування наступних загальних компетентностей

ЗК 2. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

ЗК 4. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ЗК 7. Здатність до вироблення нових ідей (креативність).

ЗК 9. Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.

ЗК 10. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціальнокультурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови.

ЗК 11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК 12. Базові знання основ філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання української історії, економіки і права, розуміння причиннонаслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати у професійній і соціальній діяльності.

#### - формування наступних фахових компетентностей

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.

ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички

взаємодії (робота в команді).

ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

ФК 14. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

<b>1.5. Характеристика навчальної дисципліни</b>	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
26 год.	8 год. (2 год. – ауд., 6 год. – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
26 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
68 год.	112 год.
Індивідуальне завдання	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

**Програмні результати навчання:**

ПРН1 - Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

ПРН5 - Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.

ПРН6 - Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою .

ПРН7 - Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ПРН9 - Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН11 - Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів

ПРН12 - Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури

та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.

ПРН18 - Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН22 - Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.

ПРН23 Показати уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

ПРН24 Показати уміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах.

## **2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **РОЗДІЛ 1. Теоретико-методологічні основи івент-менеджменту**

#### **Тема 1. Поняття та зміст event. Класифікація подій**

Сутність і зміст івент технологій. Підходи до визначення поняття «івент». Стійкі характеристики івент заходів. Ознаки та критерії класифікації івент. Характеристика класифікації івент подій за типом або фінансова класифікація. Ознаки класифікації видів event Музиканта В.Л.

#### **Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів**

Основні цілі заходів. Класифікація івент заходів по цілях. Основні завдання івент. Цілі та завдання за типами івент заходів. Національні особливості івент подій.

#### **Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій**

Етапи організації івент заходів. Дослідження як інструмент організації заходу. Аналіз документів, власні дані компанії. Сутність методу опитування: анкетування та інтерв'ю. Переваги і недоліки дослідження при проведенні анкетування та інтерв'ю. Особливості дослідження за допомогою експертної думки. Сутність методу спостереження, «Людина-«монітор»». Зміст маркетингових досліджень та їх необхідність.

## РОЗДІЛ 2. Організація івент заходів

### **Тема 4.** Технологія розробки програми заходу

Основні підходи розробки подієвого заходу. Сутність підходу мозковий штурм при розробці івент. Значущість документації ідей та проведення конкурсу ідей. Переваги підходу «Творчий вплив ззовні» при розробці виняткових подій.

### **Тема 5.** Планування івент заходів

Основні елементи планування івент подій. Основні теми, ідеї та концепти івент. Первинна та вторинна аудиторія. Складові елементи атмосфери заходу. Особливості, які важливо врахувати при плануванні часу заходу. Важливість вибору "особи заходу", що від нього залежить і на що впливає. Елементи правила «п'яти почуттів» (зір, слух, дотик, нюх, смак.), найбільш важливий для івент заходів.

### **Тема 6.** Склад та функції персоналу в організації заходів

Основні культури управління персоналом. Тимчасовий персонал при організації івент та його функції. Методика організації роботи персоналу для успішного проведення заходу. Складові роботи з підрядниками. Переваги і недоліки роботи з підрядниками івент заходів. Сучасні підходи до формування складу персоналу для івент заходів.

### **Тема 7.** Ризик-менеджмент виняткових заходів

Основні види ризиків івент заходів. Сутність експлуатаційного ризику івент заходів. Управління ризиками виняткових подій. Головні складові безпеки проведення заходу. Необхідні якості організатора заходу при ризик-менеджменті виняткових подій. Сучасна система безпеки івент заходів.

### **Тема 8.** Інструменти просування і продажів подієвих заходів

Основні інструменти продажів подієвого заходу. Сутність реклами і рекламних каналів. Основні елементи, які повинні бути присутніми в запрошенні на винятковий захід. Реклама в засобах масової інформації як інструмент просування івент. Формати організації роботи з пресою. Відмінності між рекламою та Public Relations. Переваги і недоліки Інтернету, як рекламного каналу.

### **Тема 9.** Ефективність управління заходами

Найбільш популярні інструментами при оцінці special event. Фінансова класифікація івент заходів. Основні фінансові питання при організації івент. Основні фактори, що впливають на бюджет подієвого заходу. Головні вимоги до бюджету заходу. Сучасні джерела формування доходів івент заходів. Шляхи зниження витрат на проведення івент заходу.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
<b>Розділ 1. Івент-менеджмент</b>										
<b>Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи івент-менеджменту</b>										
Тема 1. Поняття та зміст event. Класифікація подій	10	2	2		6	13	1			12
Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів	9	2	2		5	12	-			12
Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій	10	2	2		6	13	1			12
<b>Разом за Розділом 1</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>17</b>	<b>38</b>	<b>2</b>			<b>36</b>
<b>Розділ 2. Організація івент заходів</b>										
Тема 4. Технологія розробки програми заходу	16	4	4		8	13	1			12
Тема 5. Планування івент заходів	16	4	4		8	13	1			12
Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів	16	4	4		8	13	1			12
Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів	16	4	4		8	13	1			12
Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів	13	2	2		9	13	1			12
Тема 9. Ефективність управління заходами	14	2	2		10	17	1			16
<b>Разом за Розділом 2</b>	<b>91</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>51</b>	<b>82</b>	<b>6</b>			<b>76</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>26</b>	<b>26</b>		<b>68</b>	<b>120</b>	<b>8</b>			<b>112</b>

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Поняття та зміст event. Класифікація подій.	2	-
2.	Цілі та завдання подієвих заходів.	2	-
3.	Методологія дослідження виняткових подій.	2	-
4.	Технологія розробки програми заходу	4	-
5.	Планування івент заходів.	4	-
6.	Склад та функції персоналу в організації заходів.	4	-
7.	Ризик-менеджмент виняткових заходів.	4	-
8.	Інструменти просування і продажів подієвих заходів.	2	-
9.	Ефективність управління заходами.	2	-
	<b>Разом</b>	<b>26</b>	-

#### 5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вивчити основні теоретичні поняття та зміст event. Ознайомитись з класифікацією подій.	6	12
2.	Ознайомитись з цілями та завданнями подієвих заходів.	5	12
3.	Опрацювати методологію дослідження виняткових подій.	6	12
4.	Опанувати технологію розробки програми заходу	8	12
5.	Планування івент заходів.	8	12
6.	Вивчити склад та функції персоналу в організації заходів.	8	12
7.	Оволодіти навичками ризик-менеджменту виняткових заходів.	8	12
8.	Оволодіти інструментами просування і продажів подієвих заходів.	9	12
9.	Визначити ефективність управління заходами.	10	16
	<b>Разом</b>	<b>68</b>	<b>112</b>

#### 6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

#### 7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1



Таблиця 7.1

**Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Івент-менеджмент»**

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/форми оцінювання
ПРН01	<i>Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
ПРН05	<i>Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
ПРН6	<i>Демонструвати володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною мовою.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), Командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
ПРН7	<i>Показати здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
ПРН9	<i>Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, тестування, залікова робота
ПРН11	<i>Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, тестування, залікова робота

ПРН12	<i>Демонструвати вміння розробляти та затверджувати рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, тестування залікова робота
ПРН18	<i>Показати вміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, тестування, залікова робота
ПРН22	<i>Демонструвати знання й вміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, тестування, залікова робота
ПРН23	<i>Показати вміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторнокурортних закладів.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
ПРН24	<i>Показати вміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторнокурортних закладах.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес- релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено

навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

## 8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 6 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Таблиця 8.1

## Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,3
Дискусія, вирішення кейсу, робота над літературними джерелами	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Доповідь - презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1-2
Індивідуальні та групові проектні завдання	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	2

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення заліку. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура заліку:

1. Онлайн-тестування (20 тестових завдань по 1 балу)
2. Захист проекту (творче завдання):
  1. Теоретичне обґрунтування пропозиції (ознайомлення із запропонованими концепціями) – 5 балів.
  2. Практичне застосування (практичний кейс в аудиторії) – 5 балів.

3. Презентація (із використанням різного ПЗ) – 5 балів.
4. Оформлення у вигляді звіту (до 3-х сторінок) – 5 балів.

### **9. Розподіл балів, які отримують студенти**

Поточне оцінювання та самостійна робота									Залік	Сума
Розділ 1			Розділ 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
15			25			20			40	100
60										

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

#### **Шкала оцінювання**

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1 – 49	незадовільно	не зараховано

## 10. Рекомендована література Базова

1. Дистанційний курс: Писаревський М.І. Івент-менеджмент: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5088>
2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
3. Сондер М. Івент-менеджмент: організація розважальних заходів. Техніка, ідеї, стратегії, методи / Марк Сондер; [пер. с англ. Д.В. Скворцова];, 2006. – 544 с.
4. Охієнко М., Шебаніна О., Охієнко А. (2020). Моніторинг особливостей визначення ефективності гастрономічних подієвих заходів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 3(1), 96–108.
5. Шумович А.В. Бездоганні заходи: Технології та практика івент менеджменту / А.В. Шумович. – М. : Манн, Іванов и Фербер, 2008. – 336 с.

## Допоміжна

1. Аванесова Г.А. Культурно-дозвільна діяльність: Теорія та практика організації: навчальний посібник для студентів ЗВО , 2006. – 236 с.
2. Переверзев М.П., Косцов Т.В. Менеджмент у сфері культури та мистецтва: навч.пос / під редакцією М.П. Переверзева , 2007. – 192 с.
3. Пресс Скип. Як пишуть та продають сценарії в США для відео, кіно та телебачення: (Пер. с англ.) / Скип Пресс. – М.: Видавництво ТРІУМФ, 2004. – 400 с.
4. Ф. Маркетинг культури та мистецтва / Франсуа Колбер при участі Ж. Нантель, С. Билодо, Дж. Д. Рича; [пер. с англ. Л.Г. Мочаловой]. , 2004. – 255 с.
5. Хальцбаур У. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаузе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер.с нем. Т. Фоминой] – М. : Эксмо, 2007. – 384 с.

## 11. Інформаційні ресурси

6. <http://www.tourism.gov.ua> / – сайт Державної туристичної Адміністрації.
7. <http://www.world-v-tourism.com> – віртуальний турист – довідки про всі країни світу (карти, історія, культура, природні умови).

## **12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ**

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання:

<https://zoom.us/j/6186740160?pwd=RnVGUzZoTXdKMlgrWHpWK2FxczlDUT0>

9