

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Івент-менеджмент

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
Галузь знань **24 «Сфера обслуговування»**
Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
Освітня програма **«Готельно-ресторанна справа»**
Вид дисципліни за вибором

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021-2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 27 ” серпня 2021 року, протокол № 1

Розробники програми:

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 “ 26 ” серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувач кафедри

(підпис)



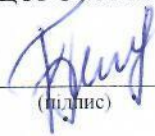
Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського рівня) вищої освіти

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

(підпис)



Яна Білецька

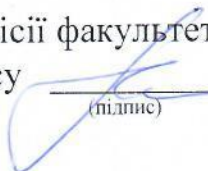
(ім'я та прізвище)

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

Протокол № 1 від “ 26 ” серпня 2021 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

(підпис)



Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Івент-менеджмент” складена відповідно до освітньо-професійної програми 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.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
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 вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів

ПРН12 - Демонструвати вміння 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 (зкладах) 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 го	у тому числі				усього го	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
Розділ 1. Івент-менеджмент										
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи івент-менеджменту										
Тема 1.	10	2	2		6	13	1			12
Тема 2.	9	2	2		5	12	-			12
Тема 3.	10	2	2		6	13	1			12
Разом за Розділом 1	29	6	6		17	38	2			36
Розділ 2. . Організація івент заходів										
Тема 4.	16	4	4		8	13	1			12
Тема 5.	16	4	4		8	13	1			12
Тема 6.	16	4	4		8	13	1			12
Тема 7.	16	4	4		8	13	1			12
Тема 8.	13	2	2		9	13	1			12
Тема 9.	14	2	2		10	17	1			16
Разом за Розділом 2	91	20	20		51	82	6			76
Усього годин	120	26	26		68	120	8			112

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	-
	Разом	26	-

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Поняття та зміст event. Класифікація подій.	6	12
2.	Цілі та завдання подієвих заходів.	5	12
3.	Методологія дослідження виняткових подій.	6	12
4.	Технологія розробки програми заходу	8	12
5.	Планування івент заходів.	8	12
6.	Склад та функції персоналу в організації заходів.	8	12
7.	Ризик-менеджмент виняткових заходів.	8	12
8.	Інструменти просування і продажів подієвих заходів.	9	12
9.	Ефективність управління заходами.	10	16
	Разом	68	112

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
ПР01	<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
РН05	<i>Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота

	<i>іноземними мовами.</i>			
PH6	<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
PH7	<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
PH9	<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, залікова робота
PH12	<i>Демонструвати вміння 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.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів		Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, рішення кейсу, залікова робота
PH18	<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, залікова робота
PH22	<i>Демонструвати знання й вміння застосовувати</i>	Лекція; пошук джерел інформації		Оцінювання усних відповідей на практичних

	<i>правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.</i>	(критичний аналіз, інтерпретація), командна робота, вирішення кейсів		заняттях, рішення кейсу, залікова робота
PH23	<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
PH24	<i>Показати вміння здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних 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 проектних 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 5 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
Гестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Робота над кейсами, задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	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
Робота над проектними завданнями, ділові ігри тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	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	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	1

Захист проєкту, підготовка короткого звіту (залікова робота)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1

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:

творче завдання (презентація результатів проведеного дослідження) – 40 балів.

Критерії оцінювання проєкту:

1. Теоретичне обґрунтування (ознайомлення із запропонованими концепціями, теоріями) – 5 балів
2. Формулювання мети дослідження, об'єкту, предмета – 5 балів
3. Формулювання гіпотез – 5 балів
4. Застосування відповідних методів збору даних – 5 балів
5. Аналіз даних та їх інтерпретація – $5 \times 2 = 10$ балів
6. Презентація (із використанням різного ПЗ) – 5 балів
7. Оформлення у вигляді звіту (до 1 сторінки) – 5 балів

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточна атестація та самостійна робота									Залік	Сума
Розділ 1			Розділ 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9		
20			20			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 за національною шкалою	
	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. Колбер Ф. Маркетинг культуры и искусства / Франсуа Колбер при участии Ж. Нантель, С. Билодо, Дж. Д. Рича; [пер. с англ. Л. Г. Мочаловой]. - Санкт-Петербург : АРТ-Пресс, 2004. – 255 с.

2. Сондер М. Ивент-менеджмент: организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы / Марк Сондер; [пер. с англ. Д.В. Скворцова]; под общ. ред. Стрижак. – Москва: Вершина, 2006. – 544 с.

3. Тульчинский Г.Л. Менеджмент в сфере культуры : учебное пособие / Г.Л. Тульчинский, Е.Л. Шекова. – СПб.: Издательство «Лань»; «Издательство ПЛАНЕТА МУЗЫКИ», 2007. – 528 с.

4. Хальцбаур У. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаузе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер.с нем. Т. Фоминой] – М. : Эксмо, 2007. – 384 с.

5. Шумович А.В. Великолепные мероприятия: Технологии и практика event management / А. В. Шумович. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2008. – 336 с.

Допоміжна

1. Аванесова Г.А. Культурно-досуговая деятельность: Теория и практика организации: учебное пособие для студентов вузов – М., Аспект Пресс, 2006. – 236 с.

2. Кули К. Корпоративные мероприятия, которые стали легендой / Карен Кули и Кирсти МакЭван; худож.-оформ. А. Киричек – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 256 с.

3. Лемер Синди. Искусство организации мероприятий: стоит только начать! / Синди Лемер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 288 с.

4. Переверзев М.П., Косцов Т.В. Менеджмент в сфере культуры и искусства: Учебн. Пособие / под редакцией М.П. Переверзева. – М.: Инфра-М, 2007. – 192 с.

5. Пресс Скип. Как пишут и продают сценарии в США для видео, кино и телевидения: (Пер. с англ.) / Скип Пресс. – М.: Изд-во ТРИУМФ, 2004. – 400 с.

11. Інформаційні ресурси

6. <http://www.tourism.gov.ua/> – сайт Державної туристичної Адміністрації.

7. <http://www.restcon.ru/> – сайт з питань ресторанного бізнесу .

8. <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.

9. <http://www.strani.ru/> – сайт про міста та країни світу.

10. <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.

<http://www.world-v-tourism.com> – віртуальний турист – довідки про всі країни світу (карти, історія, культура, природні умови).

11. <http://eventmarket.ru/> – сайт з івент маркетингу : теорія і практика

12. <http://www.event-franshiza.ru/> – сайт бізнес Агентства праздников «КнязевЪ»

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.