Назва дисципліни	«Планування заходів та кейтеринг»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Чуйко А.М. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного господарства», «Барна справа», «Мистецтво сомельє», «Організація анімаційних послуг»
Опис	Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з планування заходів та кейтерингу, або івент-технологій. Вивчення теоретичних та практичних основ дисципліни включає планування заходів та кейтерингу, 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. Основними завданнями, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є: формування у студентів цілісної уяви про галузь event-технологій, як окрему форму діяльності; розуміння сутності поняття планування заходів та кейтерингу; визначення класифікації подій, цілей та завдань подієвих заходів; опанування основами методології дослідження виняткових подій та технологіями розробки програми івент; вивчення особливостей організації івент-заходів; оволодіння методами оцінки результатів івент та визначення ефективності управління заходами. Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 10 тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. - практичні заняття). Тема 1. Поняття та зміст івент. Класифікація подій *(Лекцій – 2 год., Практ. – 2 год.)* Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів *(Лекцій – 2 год. Практ. – 2 год.)*. Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій *(Лекцій – 2 год., Практ. – 2 год.)* Тема 4. Технологія розробки програми заходу *(Лекцій – 2 год., Практ. – 2 год.)* Тема 5. Планування івент заходів *(Лекцій – 2 год., Практ. – 4 год.)* Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів

	(Лекцій – 1 год., Практ. – 4 год.) Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів *(Лекцій – 1 год., Практ. – 4 год.)* Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів *(Лекцій – 1 год., Практ. – 4 год.)* Тема 9. Ефективність управління заходами *(Лекцій – 1 год., Практ. – 4 год.)* Тема 10. Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві *(Лекцій – 2 год., Практ. – 4 год.)* Методи контролю результатів навчання. поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі іспиту. Мова викладання. українська