

Назва дисципліни	«Планування заходів та кейтеринг»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Факультет МЕН і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу, магістерський рівень вищої освіти.
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.itb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	наявність диплому першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Опис	<p>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 професійного 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.</p> <p>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.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи. Заплановано 10 тем, які вивчаються протягом 45 годин аудиторних занять (30 год. – лекції, 15 год. – семінарські (практичні) заняття). Тема 1. Поняття та зміст івент. Класифікація подій (Лекцій – 2 год., Сем. – 1 год.) Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів (Лекцій – 2 год., Сем. – 0 год.) Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій (Лекцій – 2 год., Сем. – 1 год.) Тема 4. Технологія розробки програми заходу (Лекцій – 2 год., Сем. – 1 год.) Тема 5. Планування івент заходів (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.) Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.) Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів (Лекцій – 2</p>

	<p>год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 9. Ефективність управління заходами (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Тема 10. Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві (Лекцій – 4 год., Сем. – 2 год.)</p> <p>Методи контролю результатів навчання.</p> <p>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.</p> <p>Мова викладання. українська</p>