

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 5 курсу (підготовка магістрів)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доц. Чуйко А. М. (61002, м. Харків, майдан Свободи, 6, ауд. 262а, 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», «Організація анімаційних послуг», «Мистецтво сомельє», «Барна справа».
Опис	<p>Мета дисципліни. 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.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</p>

	<p>Заплановано 10 тем, які вивчаються протягом 60 годин аудиторних занять (30 год. – лекції, 30 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема 1.</i> Поняття та зміст івент. Класифікація подій <i>Тема 2.</i> Цілі та завдання подієвих заходів <i>Тема 3.</i> Методологія дослідження виняткових подій <i>Тема 4.</i> Технологія розробки програми заходу <i>Тема 5.</i> Планування івент заходів <i>Тема 6.</i> Склад та функції персоналу в організації заходів <i>Тема 7.</i> Ризик-менеджмент виняткових заходів <i>Тема 8.</i> Інструменти просування і продажів подієвих заходів <i>Тема 9.</i> Ефективність управління заходами <i>Тема 10.</i> Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань; виконання індивідуальних завдань; розв’язування ситуаційних задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту.</p> <p>Мова викладання. українська</p>