

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



2020 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Планування заходів та кейтеринг

рівень вищої освіти	другий (магістрський)
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	

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

“28” серпня 2020 року, протокол № 1.

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Чуйко А.М., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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

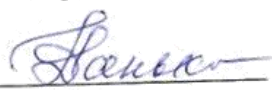
Протокол від “26” серпня 2020 року № 1.

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи


(підпис) Наталя ДАНЬКО

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського рівня)

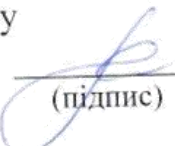
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського рівня)


(підпис) Наталя ДАНЬКО

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

Протокол від “28” серпня 2020 року № 1.

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


(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **“Планування заходів та кейтеринг”** складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання 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.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни **“Планування заходів та кейтеринг”** є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК9 – уміння розробляти проекти та керувати ними.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК6 – уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани їх реалізації.

ФК9 – здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери.

1.3. Кількість кредитів – 6.

1.4. Загальна кількість годин – 180.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	

1-й	-
Семестр	
2-й	-
Лекції	
30 год.	-
Практичні заняття	
30 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
120 год.	-
в т. ч. Індивідуальні завдання (курсова робота)	
30 год.	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН4 – здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.

ПРН10 – знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН11 – уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН12 – здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

Матриця компетентностей та програмних результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Планування заходів та кейтеринг» у відповідності до ОПП

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
<i>Загальні компетентності (ЗК)</i>			
ЗК9	уміння розробляти проекти та керувати ними	ПРН4	здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію
<i>Фахові компетентності (ФК)</i>			
ФК6	уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктивних брендів,	ПРН10	знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

	<i>а також розробляти плани їх реалізації</i>		
ФК9	<i>здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери</i>	ПРН11 ПРН12	<i>уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії</i>

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Теоретико-методологічні основи планування заходів та кейтерингу, або івент-технологій в готельно-ресторанній галузі

Тема 1. Поняття та зміст івент. Класифікація подій

Поняття івент та івент технологія. Типологія та класифікація івент.

Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів

Цілі івент заходів. Завдання подієвих заходів.

Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій

Дослідження як інструмент організації заходу. Власні дані компанії. Опитування. Людина-«монітор». Маркетингові дослідження.

Тема 4. Технологія розробки програми заходу

Мозковий штурм як технологія колективної креативної творчості. Документація ідей в розробці івент. Конкурс ідей для програми заходу. Творчий вплив ззовні

Розділ 2. Організація та оцінка результатів планування івент заходів

Тема 5. Планування івент заходів

Організація івент заходу. Формулювання цілей і завдань та вибір концепції заходу. Планування часу для проведення івент.

Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів

Склад та підготовка персоналу для івент. Організація роботи персоналу. робота з підрядниками.

Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів

Поняття, властивості та функції ризиків. Види ризиків івент заходів. Управління ризиками. Безпека проведення івент заходу.

Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів

Основні інструменти продажів заходу. Реклама та рекламні канали. PublicRelations – PR (Зв'язки з громадськістю, піар). Організація роботи з пресою.

Тема 9. Ефективність управління заходами

Методи оцінки ефективності планування заходів. Фінансова класифікація івент заходів. Фінансові питання при організації івент.

Тема 10. Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві

Види кейтерінгу та їх характеристика. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовують під час організації кейтерінгової діяльності.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин										
	Денна форма						Заочна форма				
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі			
		л	п	лаб	інд	ср		л	п	інд	ср
<i>Розділ 1. Основи організації та управління анімаційною діяльністю в готельно-ресторанній галузі</i>											
Тема 1. Поняття та зміст івент. Класифікація подій	11	2	2			7			-	-	
Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів	10	2	2			6			-	-	
Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій	13	2	2			9			-	-	
Тема 4. Технологія розробки програми заходу	17	2	2			13					
<i>Разом за розділом 1</i>	51	8	8			35			-	-	
<i>Розділ 2. Організація анімації (за видами)</i>											
Тема 5. Планування івент заходів	16	4	4			8			-	-	
Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів	16	4	4			8			-	-	
Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів	14	2	2			10			-	-	
Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів	16	4	4			8			-	-	
Тема 9. Ефективність управління заходами	16	4	4			8			-	-	
Тема 10. Кейтеринг як складова бізнесу в готельно-ресторанному господарстві	21	4	4			13					
<i>Разом за розділом 2</i>	99	22	22			55			-	-	
Курсова робота	30					30					
<i>Усього годин</i>	180	30	30			120			-	-	

4. Теми практичних занять

№ з/	Назва теми	Кількість годин
------	------------	-----------------

п		
1.	Тема 1. Поняття та зміст івент. Особливості класифікації подій	2
2.	Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів	2
3.	Тема 3. Особливості планування івент заходів	2
4.	Тема 4. Технологія розробки програми заходу	2
5.	Тема 5. Особливості ризик-менеджменту виняткових заходів	4
6.	Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів	4
7.	Тема 7. Особливості ефективності управління заходами	2
8.	Тема 8. Характеристика інструментів просування і продажів подієвих заходів	4
9.	Тема 9. Ефективність управління заходами	4
10.	Тема 10. Різновиди кейтерингу як складової бізнесу в готельно-ресторанному господарстві	4
	Разом	30

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Розглянути поняття івент та івент технологія. Познайомитися з типологією та класифікацією івент.	7
2	Основні цілі івент заходів. Завдання подієвих заходів.	6
3	Дослідження як інструмент організації заходу. Власні дані компанії. Опитування. Людина-«монітор». Маркетингові дослідження.	9
4	Мозковий штурм як технологія колективної креативної творчості. Документація ідей в розробці івент. Конкурс ідей для програми заходу. Творчий вплив ззовні	13
5	Організація івент заходу. Формулювання цілей і завдань та вибір концепції заходу. Планування часу для проведення івент.	8
6	Склад та підготовка персоналу для івент. Організація роботи персоналу. Робота з підрядниками.	8
7	Поняття, властивості та функції ризиків. Види ризиків івент заходів. Управління ризиками. Безпека проведення івент заходу	10
8	Розглянути основні інструменти продажів заходу. Реклама та рекламні канали. PublicRelations – PR (Зв'язки з громадськістю, піар). Організація роботи з пресою.	8
9	Познайомитися з основними методами оцінки ефективності планування заходів. Фінансова класифікація івент заходів. Фінансові питання при організації івент.	8

10	Види кейтерінгу та їх характеристика. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовують під час організації кейтерінгової діяльності.	13
11	Курсова робота	30
	Разом	120

6. Індивідуальні завдання

Курсова робота – вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Тематика курсової роботи зазвичай є частиною наукового пошуку кафедри. Проблеми наукового пошуку, зображені в курсових роботах студентів, можуть знайти своє продовження в дипломних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності студентів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань планування заходів, або івент-технологій;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на практичних і семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї наукової роботи студент може обирати тему самостійно, попередньо узгодивши її з лектором. Під час вибору теми слід користуватися наступними рекомендаціями:

- тема має бути актуальною;
- мати наукове та практичне значення;
- знаходитися в рамках наукових інтересів дисципліни «Планування заходів та кейтеринг»;

- викликати особисту творчу зацікавленість студента.
- Курсова робота повинна містити наступні обов'язкові складові:
- Титульний аркуш;
 - Зміст;
 - Вступ;
 - Основну частину;
 - Висновки;
 - Список використаних джерел;
 - Додатки (за необхідності).

Всі частини курсової роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

У **вступі (2 сторінки)**, як правило, послідовно обґрунтовують актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулюють об'єкт і предмет дослідження.

Актуальність - обов'язкова вимога до будь-якої наукового дослідження. Вміння автора з проблематики планування заходів вибирати для наукового дослідження найбільш значущі та найбільш гострі проблеми характеризує його як сформованого науковця. Під час обґрунтування актуальності теми студент умовно повинен відповісти на питання : «Чому саме ця тема викликала особисту зацікавленість?» або «Чому цю тему варто розглядати на сучасному етапі розвитку суспільства?».

Актуальність обраної теми може бути обґрунтована із залученням нормативної інформації, думок фахівців, законодавчих актів тощо. Виходячи з актуальності, формується мета роботи, відповідно до якої ставляться конкретні завдання дослідження.

Мета дослідження формується в узагальненому стислому вигляді і відображає той науковий результат (а не процес виконання), який повинен бути отриманий у результаті дослідження. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, виготовлення та ін.) не може бути її метою.

Завдання роботи формується досить ретельно для повного відображення етапів дослідження. Як правило, це робиться у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити..., довести..., проаналізувати і т.п.).

Обов'язковим елементом вступу є визначення **об'єкта і предмета** дослідження. Розмежування об'єкта і предмета дослідження іноді виступає однією з найважчих завдань.

Об'єкт - це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, виступає більш загальним поняттям. Предмет міститься в межах об'єкта.

Далі необхідно зробити огляд літератури з теми дослідження, що охоплює найбільш актуальні роботи. Необхідно звернути увагу на рівень наукової розробки теми у вітчизняній і зарубіжній літературі. Огляд робіт здійснюється за схемою: історія розвитку проблеми, відображення теми або часткове її розкриття.

Після цього у вступі вказуються використані методи дослідження, що забезпечують необхідну умову для досягнення мети.

Завершується вступ структурою роботи, яка є відображенням вирішуваних завдань, у вигляді фрази: «Робота складається зі вступу, ____ розділів, висновків, містить ____ сторінок тексту, ____ рисунків, ____ таблиць, ____ додатків. Список джерел включає ____ найменувань літератури, ____ електронних публікацій».

Матеріали **основної частини** курсової роботи (20-25 сторінок) повинні включати як теоретичні, так і аналітичні елементи.

Перший розділ, як правило, присвячується теоретико-методологічним аспектам досліджуваної теми. Теоретичні положення і методологічні підходи є основою для аналізу первинних матеріалів або статистичної інформації. У цьому розділі розкриваються основні поняття і визначення, опис об'єкта дослідження, кількісні і якісні показники, якими цей об'єкт характеризується, детально викладається методика дослідження. У роботі застосовуються різні методи наукового дослідження.

Другий розділ повинен детально розкривати тему курсової роботи за допомогою проведеного аналізу. В ньому показується практичне рішення проблеми.

Висновки (2-3 сторінки) містять обґрунтовані результати проведеного дослідження. Вони повинні бути чітко і науково сформульованими, пропозиції повинні бути направлені на вдосконалення існуючої ситуації або на вирішення зазначених в роботі проблем. Висловлювати свою думку рекомендовано від першої особи множини: «на нашу думку» (думка автора та керівника роботи).

Приклади тематики курсових робіт:

1. Планування сучасного весілля на 120 осіб на Закарпатті.
2. Організація ювілею 50 років у м. Києві.
3. Планування корпоративної вечірки на 250 осіб на Харківщині.
4. Організація кейтерингу у лісовій місцевості на 80 осіб на Сумщині.
5. Планування та організація виїзної церемонії весілля на 200 осіб на Рівненщині.

При оцінці курсової роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість балів – 20.

Загальна оцінка складається з оцінки за саму роботу, оцінки за знання студентом матеріалу курсової роботи при її захисті.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

- 1) збалансованість роботи за структурою і змістом;

- 2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- 3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що пред'являються;

б) за змістом:

- 1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;
- 2) логічність викладу матеріалу;
- 3) наявність рішення конкретних завдань;
- 4) наявність актуального графічного матеріалу;
- 5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;

б) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

- 1) лаконічність та уміла презентація роботи;
- 2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

Загальні вимоги до оформлення, змісту та захисту курсової роботи представлені у «Методичних вказівках до виконання курсової роботи з дисципліни «Планування заходів та кейтеринг» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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 «Управління персоналом»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН4	<i>здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань
ПРН10	<i>знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i>	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях
ПРН11	<i>уміти</i>	Лекція, надання	Оцінювання усних

	<i>забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</i>	зворотного зв'язку, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання,	відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач
ПРН12	<i>здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.</i>	Проектно-орієнтоване завдання, робота в командах, кошик-метод, симуляція	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, 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

Згідно з наказом № 0202-1/260 від «07»серпня 2020р. лекції проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відеоконференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційний формі.

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. Засвоєння розділів (**проміжний контроль**) здійснюється на

практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (розробка плану заходів).

Проміжний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем та написанням курсової роботи. Курсова робота оцінюється максимально в 20 балів. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати за першим, другим розділом та курсовою роботою, дорівнює 60.

Підсумковий контроль здійснюється у формі іспиту. До іспиту допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю. Загальна кількість балів за успішне виконання завдань іспиту становить 40.

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума контрольних оцінок та балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів підсумкового семестрового контролю складає 100.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях та на іспиті. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота										Курсова робота	Разом	Іспит	Сума
Розділ 1				Розділ 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10				
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	20	60	40	100

T1, T2 ... T10 – теми розділів.

Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

Усний виступ, виконання письмового завдання, тестування	Критерії оцінювання
4	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову

	літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
3	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
2	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
1	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
0	Не володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Не вирішив жодного тестового завдання.

Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стисло і системно викладено основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами, теоріями тощо. Кожен студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч.

2 бали нараховуються студентам, які в повному обсязі самостійно і творчо опрацювали всі питання лекції і вільно володіють її змістом.

1 бал нараховується студентам, які опрацювали лише окремі питання лекції і не достатньо вільно володіють її змістом.

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі іспиту. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч:

2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2x5):

4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє після усної співбесіди.

За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання іспиту, становить 50 балів. Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє на оголошенні екзаменаційних оцінок після усної співбесіди. Національна шкала ґрунтується на рейтингу здобувачів вищої освіти у складі потоку/курсу:

– здобувачам вищої освіти, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку *зараховано 90-100*. При цьому оцінку – 100 балів, як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі за тематикою курсу, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях тощо;

– здобувачам вищої освіти, які оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять оцінку *зараховано 80-89*;

– здобувачам вищої освіти, які в основному оволоділи програмою навчальної дисципліни на продуктивному рівні, проте у відповідях допускають несуттєві помилки, ставлять оцінку *зараховано 70-79*;

– здобувачам вищої освіти, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять оцінку *зараховано 60-69*;

– здобувачам вищої освіти, які виявили мінімально достатній рівень знань з дисципліни, необхідний для продовження навчання, вивчили основні терміни курсу та орієнтуються в матеріалі базового підручника, ставлять оцінку *зараховано 50-59*;

– здобувачі вищої освіти, які за результатами вивчення дисципліни отримали *незадовільні оцінки*, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перекласти підсумковий контроль.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для	для

	чотирирівневої шкали оцінювання	дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. 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, 2016. – 544 с.
2. Тульчинский Г.Л. Менеджмент в сфере культуры: учебное пособие / Г.Л. Тульчинский, Е.Л. Шекова. – СПб.: Издательство «Лань»; «Издательство ПЛАНЕТА МУЗЫКИ», 2007. – 528 с.
3. 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, 2014. – 255 с.

Допоміжна література

4. Шумович А.В. Великолепные мероприятия: Технологии и практика event management / А. В. Шумович. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2008. – 336 с.
5. Аванесова Г.А. Культурно-досуговая деятельность: Теория и практика организации: учебное пособие для студентов вузов / Г. А. Аванесова – М., Аспект Пресс, 2006. – 236 с.
6. Кули К. Корпоративные мероприятия, которые стали легендой / Карен Кули и Кирсти МакЭван; худож.-оформ. А. Киричек – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 256 с.
7. Лемер Синди. Искусство организации мероприятий: стоит только начать! / Синди Лемер. – Ростов н/Д : Феникс, 2006. – 288 с.
8. 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.
9. 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. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. Радіонова О. М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Івент-технології» URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/83144215.pdf>
2. Радіонова О. М. Конспект лекцій з курсу «Івент-технології». URL: <http://eprints.kname.edu.ua/41258..pdf>
3. Силабус курсу «Івент-менеджмент». URL: http://tnpu.edu.ua/navchannya/sylabusy/bakalavr/fpp/Ivent_menejment.pdf

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 (<https://us02web.zoom.us/j/89779458996?pwd=MlBiNjNSdmMxL205TytVbkqvVEc1QT09> Ідентифікатор конференції: 897 7945 8996 Код доступу: 3Qis5w) 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.