

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою КНТЕУ
згодом № 1 від «25» 06 2020 р.)



А. А. Мазараки

**ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ/
EVENT MANAGEMENT**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2020

Експертів:
Мазараки А.А.
Томі С.І.

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ
заборонено**

Автори: М. І. Даниленко, кандидат економічних наук, доцент
Т.М. Ткачук, кандидат економічних наук, доцент
О. Г. Авдан, кандидат економічних наук, доцент

Програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу 24 лютого 2020 р., протокол № 16.

Рецензенти: М.Г. Бойко, доктор економічних наук, професор, завідувач
кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
М.О. Худолій, фахівець з продажу заходів готелю Aloft Kiev
ТОВ «Солелат Палац»

**ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ/
EVENT MANAGEMENT**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Програма дисципліни «Івентивний менеджмент» призначена для студентів бакалаврату КНТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 073 «Менеджмент»; галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та магістратури КНТЕУ денної та заочної форм навчання галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 073 «Менеджмент».

Програму підготовлено відповідно до Стандартів вищої освіти України із зазначених спеціальностей та відповідних освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів і магістрів КНТЕУ

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Івентивний менеджмент» є надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань планування, організації, проведення та оцінки ефективності івентів з урахуванням специфіки функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Завданням вивчення дисципліни «Івентивний менеджмент» є надання студентам ґрунтовних знань в області опанування методик сучасних технологій івентивного менеджменту та практичних навичок професійного спілкування івентора у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Предметом вивчення дисципліни є набуття здібностей фахівцями готельного та ресторанного бізнесу у сфері івент-індустрії, формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетентностей щодо управління, організації та проведення івентивних заходів.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання:

- теоретико-методологічних та прикладних основ подієвого менеджменту;
- принципів та підходів до формування практичних аспектів івентивного менеджменту у діяльності готелів і ресторанів;
- особливостей організації івентів у сфері готельного і ресторанного бізнесу;
- технологічних трендів створення нових івент-продуктів у сфері готельного і ресторанного бізнесу;

- принципів створення івент-команди, особливостей та критерій відбору залежно від характеру майбутньої події у сфері готельного і ресторанного бізнесу;
- вміння*
- визначати та організовувати різноманітні формати заходів з урахуванням сучасних трендів та специфіки функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
 - застосовувати інструментальні засоби маркетингу для просування заходів у готельно-ресторанному бізнесі;
 - визначати структуру бюджету заходу залежно від типології івентів, здійснювати його оптимізацію для суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
 - моделювати співпрацю зі спонсорами, створювати пакети спонсорських пропозицій, адаптованих до зовнішнього середовища функціонування готелів і ресторанів в івент-індустрії;
 - використовувати методіку побудови івент-команди залежно від характеру майбутньої події у сфері готельного і ресторанного бізнесу.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Івентивний менеджмент», як вибіркова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами:

- *Готельний і ресторанний менеджмент (ОС бакалавр)*

| Номер в освітній програмі | Зміст компетентності | Номер теми, що розкриває зміст компетентності |
|---|--|---|
| <i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| 2. | Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. | 1, 2, 3, 5 |
| 3. | Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу | 1, 3, 4, 8, 9, 10 |
| 4. | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях | 2-10 |

| | | |
|---|---|---------------|
| 5. | Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності | 2-10 |
| 6. | Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. | 2-10 |
| | <i>Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</i> | 8-10 |
| 7. | Здатність спілкуватися іноземною мовою. | 2-10 |
| 8. | Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. | 4, 5, 9 |
| 9. | Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. | 1-10 |
| 10. | Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. | 2, 4 |
| 11. | Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. | 2-5 |
| 12. | Здатність генерувати нові ідеї (креативність). | 2-5 |
| 13. | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. | 3, 4, 6, 8-10 |
| 14. | Здатність працювати у міжнародному контексті. | 3, 4, 6, 8-10 |
| 15. | Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). | 2-4, 8-10 |
| <i>Фахові компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| 1. | Здатність визначати та описувати характеристики організації. | 2-9 |
| 2. | Здатність аналізувати результати діяльності організації, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища. | 2-5, 9 |
| 3. | Здатність визначати перспективи розвитку організації | 2, 3, 6, 7 |
| 4. | Вміння визначати функціональні області організації та зв'язки між ними | 3, 4, 6, 8-10 |
| | <i>Здатність до обґрунтування напрямів впровадження інновацій у сервісну діяльність</i> | 3, 4, 5, 9 |
| 5. | Здатність управляти організацією та її підрозділами через реалізацію функцій менеджменту | 2, 3, 9, 10 |

| | | |
|---|---|---------------|
| 6. | Здатність діяти соціально відповідально і свідомо. | 2, 3, 8-10 |
| 7. | Здатність обирати та використовувати сучасний інструментарій менеджменту. | 2, 3, 9, 10 |
| | <i>Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг</i> | 3, 9 |
| 8. | Здатність планувати діяльність організації та управляти часом. | 3 |
| 9. | Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань. | 8, 9 |
| 10. | Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації. | 4, 7, 8, 9 |
| 11. | Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління. | 3, 4, 6, 8-10 |
| 12. | Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення. | 6, 7 |
| 14. | Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності. | 3, 4, 8-10 |
| 15. | Здатність формувати та демонструвати лідерські якості та поведінкові навички. | 8, 9 |
| 17. | <i>Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i> | 5, 9 |
| 18. | <i>Уміння знаходити та оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідею та розробляти бізнес-план розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> | 2-10 |
| <i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i> | | |
| 1 | З'ясувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. | 2, 3, 4, 8-10 |
| | <i>Знання та розуміння оцінки впливу макро-, мета-, мікроекономічного середовища на</i> | 2-10 |

| | | |
|----|--|------------|
| | <i>функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i> | |
| 3 | Демонструвати знання теорій, методів і функцій менеджменту, сучасних концепцій лідерства | 1, 8-10 |
| | <i>Знання та розуміння економічних основ функціонування організації з метою прийняття рішень, планування діяльності та контролю в готельному та ресторанному бізнесі</i> | 3, 6 |
| 4 | Демонструвати навички виявлення проблеми та обґрунтування управлінських рішень | 2-10 |
| 5 | Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації | 2-10 |
| 6 | Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень | 2-4 |
| 8 | Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації | 2, 3 |
| 9 | Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи | 8, 9 |
| 10 | Мати навички обґрунтування дієвих інструментів мотивування персоналу організації | 8, 9 |
| | <i>Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг)</i> | 2, 3 |
| 11 | Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації | 2-10 |
| 12 | Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації | 2, 3, 6, 7 |
| 13 | Спілкуватись в усній та письмовій формі державною та іноземною мовами | 2-10 |
| 14 | Ідентифікувати причини стресу, адаптувати себе та членів команди до стресової ситуації, знаходити засоби до її нейтралізації | 8, 9 |
| 15 | Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності | 2-10 |
| | <i>Розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами.</i> | 2-4 |
| 16 | Демонструвати навички самостійної роботи, | 2-7, 9 |

| | | |
|----|--|---------|
| | гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним | |
| 17 | Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера | 2-7 |
| 18 | <i>Уміння контролювати роботу з претензіями від контрагентів по господарським операціям та споживачів, оформляти відповідні документи, організувати роботи з вирішення проблемної ситуації</i> | 2-4, 10 |
| 21 | <i>Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях</i> | 4, 5 |
| 22 | <i>Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення</i> | 2-10 |
| 25 | <i>Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя</i> | 7 |

• *Готельно-ресторанна справа (ОС бакалавр)*

| Номер в освітній програмі | Зміст компетентності | Номер теми, що розкриває зміст компетентності |
|---|---|---|
| <i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| ЗК 01. | Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. | 1-10 |
| ЗК 02. | Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. | 2-10 |
| ЗК 03. | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. | 1-10 |
| ЗК 04. | Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. | 4, 5, 9 |
| ЗК 05. | Здатність працювати в команді. | 8, 9 |
| ЗК 06. | Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово | 2-5, 8-10 |
| ЗК 07. | Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. | 3, 4, 6, 8-10 |

| | | |
|---|--|---------------|
| ЗК 08. | Навики здійснення безпечної діяльності | 3 |
| ЗК 09. | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. | 1, 3, 4, 8-10 |
| ЗК 10. | Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. | 2, 3, 5-7, 9 |
| ЗК 11. | Здатність спілкуватися іноземною мовою | 2-4, 8-10 |
| <i>Фахові компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| СК 01. | Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. | 1-10 |
| СК 02. | Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. | 2, 3, 4, 6 |
| СК 03. | Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. | 2, 3, 8 |
| СК 04. | Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. | 3, 4, 6, 8-10 |
| СК 05. | Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | 2-5, 9 |
| СК 07. | Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. | 2, 3 |
| СК 08. | Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів | 2-4 |
| СК 09. | Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. | 2-6 |
| СК 10. | Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. | 2-10 |
| СК 11. | Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності | 4, 7, 8-10 |

| | | |
|---|---|------------|
| СК 12. | Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | 2-10 |
| СК 13. | Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | 2-5, 9 |
| <i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i> | | |
| РН 01. | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу | 1-10 |
| РН 02. | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук | 1-10 |
| РН 03. | Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. | 4, 5, 8-10 |
| РН 04. | Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. | 2, 3 |
| РН 05. | Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | 2, 3 |
| РН 06. | Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. | 2-4, 8, 9 |
| РН 07. | Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. | 2, 3, 5 |
| РН 08. | Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг | 2-5 |
| РН 09. | Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. | 2, 3 |
| РН 10. | Розробляти нові послуги (продукцію), | 2, 3, 5 |

| | | |
|--------|---|------------|
| | використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. | |
| PH 11. | Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства | 4, 5 |
| PH 13. | Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. | 8, 9 |
| PH 14. | Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки | 2, 3, 8, 9 |
| PH 15. | Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | 6, 7 |
| PH 16. | Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. | 2, 3, 9 |
| PH 17. | Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. | 2, 3, 8, 9 |
| PH 18. | Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. | 2, 3 |
| PH 19. | Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості | 2-10 |
| PH 20. | Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. | 2-10 |
| PH 21. | Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. | 8, 9 |

• *Лакиєри менеджмент (ОС магістр)*

| Номер в освітній програмі | Зміст компетентності | Номер теми, що розкриває зміст компетентності |
|---|---|---|
| <i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| | Здатність проведення досліджень на відповідному рівні | 2-7 |
| ЗК1. | <i>Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і оперативного планування, управління заходами безпеки професійної діяльності, уміння приймати рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях, лідерські якості на посаді керівника. Знання міжнародних норм і законодавства України у сфері безпеки життєдіяльності населення, системи управління охороною праці та цивільного захисту.</i> | 8-10 |
| | Здатність до спілкування з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) | 2, 3, 8-10 |
| ЗК2. | <i>Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду.</i> | 2, 3, 8, 9 |
| ЗК3. | Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій | 4, 5, 9 |
| ЗК4. | Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети | 8-10 |
| ЗК5. | Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) | 2-10 |
| ЗК6. | Здатність генерувати нові ідеї (креативність) | 2-10 |
| ЗК7. | Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу | 1, 3, 4, 8, 9, 10 |
| ЗК 12. | <i>Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.</i> | 2-7 |
| <i>Фахові компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| СК1. | Здатність обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій | 1-10 |

| | | |
|---|--|------------|
| 1. | менеджменту, в тому числі у відповідності до визначених цілей та міжнародних стандартів | |
| | <i>Уміння обґрунтовувати та оцінювати нові підприємницькі ініціативи для розвитку готельної та ресторанної справи, формулювати бізнес-ідею для споживчих luxury сегментів</i> | 2-4 |
| СК2. | Здатність встановлювати цінності, бачення, місію, цілі та критерії, за якими організація визначає подальші напрями розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани. | 2-3 |
| 2. | <i>Здатність визначати фактори мотивації та поведінкові моделі споживачів luxury сегментів.</i> | 3-4 |
| СК3. | Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту | 8-9 |
| СК4. | Здатність до ефективного використання та розвитку ресурсів організації | 2-10 |
| СК5. | Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління | 2-4, 8-10 |
| СК6. | Здатність формувати лідерські якості та демонструвати їх в процесі управління людьми | 2-10 |
| СК7. | Здатність розробляти проекти, управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість | 2, 3, 8-10 |
| СК8. | Здатність використовувати психологічні технології роботи з персоналом. | 8, 9 |
| СК9. | Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, приймати ефективні управлінські рішення та забезпечувати їх реалізацію | 2-10 |
| СК10. | Здатність до управління організацією та її розвитком | 2-10 |
| <i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i> | | |
| 1 | Критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах | 1-10 |
| 2 | Ідентифікувати проблеми в організації та обґрунтовувати методи їх вирішення | 2-10 |
| 4 | Обґрунтовувати та управляти проектами, генерувати підприємницькі ідеї | 2, 3, 4 |
| 5 | Планувати діяльність організації в стратегічному та тактичному розрізах | 2-7 |

| | | |
|----|---|------------|
| 6 | Мати навички прийняття, обґрунтування та забезпечення реалізації управлінських рішень в непередбачуваних умовах, враховуючи вимоги чинного законодавства, етичні міркування та соціальну відповідальність | 1-10 |
| 6 | <i>Здатність забезпечити супровід процесу обслуговування VIP- споживачів на всіх етапах взаємодії</i> | 3 |
| 7 | Організовувати та здійснювати ефективні комунікації всередині колективу, з представниками різних професійних груп та в міжнародному контексті | 8-10 |
| 8 | Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення та інформаційні системи для вирішення задач управління організацією | 4, 5 |
| 9 | Вміти спілкуватися в професійних і наукових колах державною та іноземною мовами | 2, 3, 8-10 |
| 10 | Демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для вирішення професійних задач | 8, 9 |
| 11 | Забезпечувати особистий професійний розвиток та планування власного часу. | 8, 9 |
| 12 | Вміти делегувати повноваження та здійснювати керівництво організацією (підрозділом) | 8, 9 |
| 13 | Вміти планувати і здійснювати інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення організації (підрозділу). | 2-10 |
| 16 | <i>Здатність впроваджувати креативні технології обслуговування VIP-споживачів</i> | 3 |
| 17 | Ідентифікувати та класифікувати нові задачі в сфері менеджменту, описувати, аналізувати та оцінювати відповідні об'єкти, явища та процеси, обирати оптимальні методи їх дослідження. | 1-10 |
| 22 | <i>Здатність розуміння психологічних закономірностей взаємовідносин зі стейкхолдерами та визначення психологічних методів конструктивного розв'язання конфліктів.</i> | 9, 10 |

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теоретичні основи івентивного менеджменту

Івентологія як новий науковий напрям у менеджменті. Генезис, основні категорії та поняття івентології. Передумови її впровадження у сферу гостинності.

Особливості концепту івент-індустрії. Змістові характеристики понять івент-індустрії: івент, захід, спеціальна подія. Їх спільні риси та відмінності. Цілі, завдання та характерні особливості заходів. Типологія івентів. Класифікація подій за: характером; принципом поставлених цілей та отриманим результатом; маркетинговим завданням та типом маркетингового середовища; характером взаємодії учасників, періодичністю та методом створення.

Спеціальний захід як особливий формат організації івентів: відкриття, презентація, виставка, свято. Відкриття як найпопулярніший формат заходів: основні завдання та вимоги. Поняття презентації, її види: закриті, відкриті. Мета та допоміжні технічні засоби при організації презентації. Концептуальні основи організації виставок. Їх класифікація за різними ознаками: залежно від складу учасників і місця проведення, за характером експонатів, що виставляються, за терміном проведення. Поняття свята. Співвідношення розважальної і інформаційної складової у святі.

Поняття та сутність івентивного менеджменту, його місце та роль у забезпеченні реалізації всіх видів і форм менеджменту організації. Мета, цілі, завдання здійснення управління івентами. Елементи та методи подієвого менеджменту. Поняття івент-послуг та івент-сервісу як складових івентивного менеджменту. Сучасні напрями розвитку івентивного менеджменту.

Тенденції та географічні особливості розвитку ринку івент-послуг. Види послуг на ринку подій. Особливості роботи ринку та різновидності подій: контексти внутрішніх та зовнішніх комунікацій, приватних та корпоративних івентів.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 5.

Додатковий: 7, 9, 16-18.

Інтернет-джерела: 25, 28.

Тема 2. Івентивний менеджмент суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

Складові системи івентивного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі. Івентивний менеджмент форматів B2B та B2C у сфері гостинності.

Тенденції розвитку ринку івент-послуг у готельному бізнесі. Основні види івентів у готелях: конференції, презентації, круглі столи, семінари, тренінги, майстер-класи, бізнес-сніданки, корпоративні та розважальні заходи, кейтеринг. Їх характеристика та вплив на господарську діяльність. Інфраструктура для їх проведення.

Тенденції розвитку ринку івент-послуг у ресторанному бізнесі. Організаційні аспекти івентів в ресторанах. Концептуальні рішення та формати проведення івентів. Пошук та відбір локації проведення заходу. Принципи

вибору тематики івентів. Формування принципів планування, організації та проведення подій у ресторані. Розробка стратегій проведення заходу залежно від формату закладу ресторанного бізнесу.

Специфіка організації та проведення бізнес-івентів: елементи, етапи планування, відбір персоналу, методика проведення. Особливості бізнес-аналітики заходу. Супровід та підтримка комунікації між учасниками заходу після його проведення.

Роль кейтерингу в організації заходів. Особливості кейтерингового обслуговування. Формування чек листа для кейтерингового обслуговування заходу. Переваги та недоліки співпраці з кейтеринговими компаніями. Планування та проведення івентів при організації обслуговування банкетів.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1- 3, 5.

Додатковий: 9, 12, 18.

Інтернет-джерела: 25, 27, 29

Тема 3. Організація івентів суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу

Послідовність та алгоритм створення проекту івенту. Види та особливості форматів. Основні етапи планування івентів: визначення цілей і завдань заходу; розробка концепції заходу; вибір і підготовка локації; організація роботи персоналу; створення бюджету заходу; вибір і укладання договорів з постачальниками та субпідрядниками; розробка та затвердження сценарію. Організація досліджень подієвих заходів: дані підприємства, опитування (анкетування, інтерв'ювання, фокус-групи, експертна думка), людина-«монітор».

Брендинг подій. Особливості створення концепції заходу. Технології опису концепції та творчі елементи наповнення події. Документація та етапи конкурсного відбору ідей. Алгоритм подачі творчого рішення.

Планування часу для організації та проведення івенту. Розробка тимчасових планів запланованих подій.

Поняття дедлайну та розкладу івенту. Види планів, які використовуються при організації заходів.

Правило «п'яти почуттів» в організації заходів.

Структура бюджету події. Види бюджетів. Правила формування бюджету події: деталізація статей, коментарі і опис. Оплата роботи та агентська комісія. Оптимізація бюджету зі збереженням суті івенту: пакетна пропозиція, дольова участь, організація харчування. Формування звітності про виконання бюджету.

Аналіз здійсності проекту, відповідності бюджету, наявного персоналу та його кваліфікації. Показники успішного івенту, дебриф та відгуки. Стратегії підтримки комунікацій після проведення заходу.

Особливості планування, організації та проведення івентів для VIP персон.

Національні особливості подій на світовому ринку готельних і ресторанних послуг. Трендові концепції організації WOW івентів. Взаємодія підрозділів готелю та ресторану при організації івенту.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 5, 6.

Додатковий: 11, 14, 16-18 .

Інтернет-джерела: 27, 28, 30.

Тема 4. Івент-маркетинг як функція івентивного менеджменту

Поняття та сутність івент-маркетингу. Івент-маркетинг у системі засобів масової комунікації. Подієвий маркетинг у сфері готельно-ресторанного бізнесу: цілі, завдання, особливості, переваги та недоліки. Хронологія комунікацій подій.

Напрями просування івентів з урахуванням специфіки функціонування підприємств сфери гостинності.

Особливості та цілі проведення маркетингових досліджень заходів. Типологія маркетингових досліджень івентів: спеціальні, ексклюзивні, універсальні, регулярні, якісні, кількісні.

Цільова аудиторія проведення майбутніх заходів: ключові аспекти здійснення пошуку. Класифікація типів замовників. Методика розрахунку необхідної кількості відвідувачів залежно від особливостей організації та проведення заходу. Взаємодія з замовником івенту, особливості комунікації. Особливості документообігу і діловодства у роботі з клієнтом: договори, рахунки, післяплата, звітність.

Інноваційна методика рекламування заходів у готельно-ресторанному бізнесі. Метод BTL маркетингу для просування заходів.

Формати промоушену івентів: консьюмер промоушн, трейд промоушн, крос промоушн, онлайн промоушн. Організація семплінг маркетингу івентів: цілі та завдання, час проведення, вибір продукту (послуги), місце проведення, учасники, оцінка ефективності проведення семплінг івенту.

Маркетингова оцінка та ефективність заходів.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1, 3, 4.

Додатковий: 7, 11, 14, 21-24.

Internet-ресурси: 25, 26, 28.

Тема 5. Технології івентивного менеджменту

Інтернет-технології подієвого менеджменту. Інтернет-моделі організації івентів у практиці підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Платформи управління івентами в онлайн середовищі: attendease, aidaio hub, accelevents, aanmelder. Етапи створення реєстраційної онлайн форми на відвідування івенту.

Використання чат-ботів та технологій блокчейну в івент-індустрії. Роль технологій залучення (опитування, ARS, активна участь) для створення івенту. Сучасні інструменти івент-технологій VR, AR та AI. Їх переваги та недоліки для

організації івенту у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Програмне забезпечення управління івентами у сфері гостинності: Aventri, EventMobi, Eventbrite, Cvent, Bizzabo, XING Events, TicketSource, Eventdex. Принципи та можливості програми Tripleseat Bankquet для обслуговування банкетних заходів у ресторанному бізнесі.

Особливості здійснення веб-аналітики проведеного заходу.

Діджитал-інструменти реалізації івентів: соціальні мережі, інформування через підписку на розсилання інформації, електронний маркетинг, технології блокування. Технології автоматизації маркетингу подій. Специфіка та методи оцінювання ефективності проведеного заходу в Інтернет-середовищі.

Інтернет-співтовариства з організації та проведення івентів.

Інформаційна підтримка івентів. Особливості оформлення контенту івентів на веб-сайті підприємства сфери гостинності. Основні (дата та час, назва або логотип події, кнопка реєстрації, місце проведення, партнери) та додаткові (рекламне відео, перелік гостей або брендів заходу, відгуки минулих відвідувачів, панель навігації) елементи наповнення контенту запланованої події. 3D візуалізація та онлайн трансляція заходів. Бек-енд технології управління івент-проектами. Особливості розробки мобільних додатків для подій різних форматів.

Технологічні тренди створення нових івент-продуктів у сфері готельного і ресторанного бізнесу.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 5, 6.

Додатковий: 11-14, 16-18.

Інтернет-джерела: 27, 28, 30.

Тема 6. Ефективність заходів івентивного менеджменту

Умови, реалізація яких необхідна для створення ефективного спеціального заходу. Фінансова класифікація івентів у сфері гостинності. Правила бюджетування та фактори, які впливають на цей процес. Підходи до визначення ефективності заходу у контексті інструменту впливу на споживача та співробітників. Методи оцінки івентів шляхом опитування, оцінки роботи підрядників, рентабельності інвестицій. Модель оцінки споживчого «досвіду» В. Шмідта. Критерії оцінки заходів за Паттерсоном. Критерії оцінки ефективності івентивного менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства. Джерела доходів від проведення івентів: реєстраційні внески, спонсорінг, доходи від оренди та реклами, бартерні угоди. Види та розподіл витрат при організації заходів на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1, 2, 5, 6.

Додатковий: 10, 11, 14, 16-18.

Інтернет-джерела: 27, 28, 30.

Тема 7. Ризики в івентивному менеджменті

Поняття, властивості та функції ризиків в івентивному менеджменті. Види ризиків подієвого менеджменту. Класифікація ризиків при плануванні, організації та проведенні івентів з урахуванням специфіки діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розрахунок бюджету проведення івенту за сценаріями: оптимістичний, песимістичний, реалістичний. Сутність експлуатаційних ризиків. Поняття правового ризику. Внутрішні та зовнішні фактори появи правих ризиків при організації івентів. Складові управління ризиками в івентивному менеджменті: ідентифікація, аналіз, усунення. Основні джерела виникнення ризиків для підприємств готельного та ресторанного бізнесу при організації івентів. Безпека проведення заходу та складові її забезпечення.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1, 2, 5, 6.

Додатковий: 7, 9, 10, 16-18.

Інтернет-джерела: 26, 29, 30.

Тема 8. Персонал в організації івентів

Івент-менеджер в індустрії гостинності: обов'язкові професійні знання та навички. Індивідуальні якості та здібності, що характеризують івентора. Функції івент-менеджера. Основні аспекти професійного вигорання івентора. Склад персоналу залежно від виду івенту. Характеристика основних підходів до формування персоналу для івенту: виховання кадрів та набір команди під окремий захід. Організація роботи персоналу при реалізації івентів. Розподіл робіт за проектами та функціями: особливості та доцільність. Напрямки роботи по організації спеціального заходу: творча частина, адміністративна частина, робота зі ЗМІ. Особливості творчої частини. Обов'язки виконавця адміністративної частини організації заходу. Робота зі ЗМІ.

Створення івент-команди: особливості та критерії відбору залежно від характеру майбутньої події. Типи членів команди та визначення їх ролей для запланованого івенту. Формування команди та внутрішній розподіл функцій. Координація усіх залучених до організації під час івенту. Творчість та мотивація персоналу в організації заходів. Розподіл учасників команди за функціями та за проектами. Командна робота на проекті. Підготовка, злагодженість та поведінка учасників процесу. Модель RACI для ефективного управління командою. Схеми спілкування в команді під час планування, організації та проведення заходу.

Мотиваційні програми для персоналу.

Послідовність дій персоналу внаслідок виникнення форс-мажорних обставин в організації та проведення івентів. Проблеми у роботі команди. Моделі конфліктних ситуацій під час планування, організації та проведення івенту. Особливості та технології управління конфліктами та стресами у команді.

Список рекомендованих джерел

Основний: 1-3, 5, 6.

Додатковий: 8, 13, 15, 19.

Інтернет-джерела: 26, 28.

Тема 9. Колаборація суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу в організації івент-сервісу

Особливості організації бізнес-івентів. Діловий етикет та компетентності в організації бізнес-івентів. Діловий імідж та стилі ділового спілкування івент-менеджера. Ділова інтернет-комунікація в організації заходів бізнес формату. Крос-культурні особливості ділового спілкування стейкхолдерів івентивного менеджменту.

Компанії, що надають послуги з організації та проведення подій: Event-агентства, рекламні агентства, BTL-агентства, агентства інтегрованих маркетингових комунікацій, корпоративні івент-відділи. Замовники Event-послуг: приватні особи, компанії, державні установи, громадські організації.

Компанії - субпідрядники, або безпосередні виконавці послуг.

Залучення персоналу на умовах аутсорсингу. Функції тимчасового персоналу. Послуги підрядників, які використовуються підприємствами готельно-ресторанного бізнесу при організації івентів: послуги з організації заходів; маркетингової підтримки, наданні додаткових послуг. Постановка завдання для підрядників, контроль їхньої роботи. Особливості співпраці з підрядниками: види договорів, умови співпраці, дедлайн, звітна документація, відповідальність за невиконання.

Організація івенту "під ключ". Особливості реалізації MICE проєктів: конференцій, конгресів, симпозіумів, ділових зустрічей, бізнес-ланчів.

Список рекомендованих джерел

Основний: 3-6.

Додатковий: 9, 13, 14, 16-18 .

Інтернет-джерела: 25-27.

Тема 10. Спонсоринг при організації івентів

Визначення спонсорства в івент-індустрії. Переваги спонсорства заходів як способу маркетингової комунікації. Формат участі компанії у ролі спонсора при організації спеціального заходу, його прояви та види. Причини популярності спонсорської підтримки у проведенні заходів. Напрями та завдання спонсорства у плануванні, організації та проведенні івентів. Мета спонсорського заходу. Система роботи зі спонсорами, їх пошук та заохочення до співпраці у плануванні, організації та проведенні івентів. Створення презентації майбутнього спеціального заходу як обов'язкового елемента для залучення уваги спонсорів. Створення пакету спонсорської пропозиції відповідно до типології заходів. Систематизація потенційних спонсорів за напрямками діяльності та тематики запланованих заходів.

Список рекомендованих джерел

Основний: 2, 5, 6.

Додатковий: 11, 14, 16-18 .

Інтернет-джерела: 27, 28, 30.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Кнаусе Б. Event-менеджмент і його складові / [підручник] / Б. Кнаусе // «Інфра», 2015. – 342 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.
3. Шумович А. М. Event-менеджмент: [підручник] / А. М. Шумович // «Інфра», 2011. – 267 с.
4. Хальцбаур У. Event-менеджмент. Професійна організація успішних заходів / У. Хальцбаур. – Д. : Ексмо, 2015. – 384 с.

* Курсивом виділені джерела, що є у бібліотеці КНТЕУ

Додатковий

5. Андрієнко В. П. Феномен Event-концепції / В. П. Андрієнко // Маркетинг - 2012. - № 6 - С. 66-70.
6. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волинський університет імені Лесі Українки, 2015. – 256 с.
7. Годових М. Event Experience. Мотивація, задоволеність, лояльність, емоції і інші компоненти вражень учасників заходів / М. Годових. - Litres, 2019. – 80 с.
8. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42.
9. Кацадзе Н. Антикризові формули для івент-агентств / Н. Кацадзе // About Event. - 2014. - № 2. - С. 28-34.
10. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля / Ю. М. Пашкевич // Культурно-дозвілєва діяльність у сучасному світі: кол. монографія. – Київ: Вид-во: Ліра-К, 2017. – 328 с.
11. Мазаракі А., Мельниченко С., Даниленко М. Інтернет-маркетинг у готельному бізнесі // Вісник КНТЕУ. – К. : КНТЕУ, 2018. - №5. – С. 46-58.
12. Радіонова О. М. Івент-технології [конспект лекцій – ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015.] / О. М. Радіонова. 68 с.
13. Радіонова О. М. Івент туризм: поняття, сутність, функції // Туризм і готельно-ресторанна справа. – 2017. – Том 1 ЗНТУ. – С. 298-300.
14. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика event management / А. Шумович. – Дн. : Баланс Букс, 2016. – 189 с.
15. Федоров К. М. Підходи до event-менеджменту: [підручник] / К. М. Федоров // «Аврора», 2012. - 257 с.
16. Берлов А. Еволюція івент-менеджера [Електронний ресурс] / А. Берлов - Режим доступу: <http://www.eventmarket.com/articles/org/detail.php?ID=6380>.
17. Іванова О. В. Методичні підходи до розробки бізнес-івенту [Електронний ресурс] / Іванова О. В., Марковський О. В. - Режим доступу: <http://firearticles.com/economika-pidpnyemstv/220-metodichn-pdhodi-do-rozrobkibznes-ventu-vanova-o-v-markovskiy-o-v.html>
18. Крисов А. Розробляємо діловий івент [Електронний ресурс] / А. Крисов. - Режим доступу: eventconsulting.info/a2710-razrabatyvaem-delovojivent.html.
19. Карпюк О. А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент ресторанного бізнесу України як інструмент маркетингових комунікацій [Електронний ресурс] / О. А. Карпюк, А. О. Сингаєвська - Режим доступу: <http://eprints.zu.edu.ua/25080/1/selection%20%281%29.pdf>
20. Курсан Д. М. Event-менеджер (менеджер розваг) [Електронний ресурс] / Д. М. Курсан. – 2012. – Режим доступу: <http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html>
21. Els G., Pielichaty H.etc. Events Project Management. London and New York : Routledge, 2017. 347 p.
22. Glenn Bowdin. Events Management /Glenn A. J. Bowdin. —Oxford : Butterworth-Heinemann, 2011. —739 p.

23. Goldblatt J. Special Events. A new generation and the next frontier : 6-th edition. Hoboken : John Wiley and Sons, 2015. 535 p.
24. Norton P., Tum J. etc. Management of Event Operations / J. Tum, P. Norton, J. Nevan Wright. Elsevier Butterworth-Heinemann, 2016. 279 p.
25. Tassiopoulos D. Event Management: A Professional and Developmental Approach / D. Tassiopoulos ed. – Juta Pty Ltd, 2013. – 510 p.

Internet-ресурси

26. П'ять інтерактивних форматів проведення заходів. URL: <https://event.com/trips/5-interaktivnyih-formatov-dlya-meropriyatiy-novogo-pokoleniya/> (дата звернення 15.02.2020).
27. Structure of an event management team. A website for sports administrators and students. URL: <http://www.leoisaac.com/index.htm> (дата звернення 15.02.2020).
28. Івент у 5-тизірковому готелі. URL: https://event-live.com/articles/mnenie/mnenie-1_478.html (дата звернення 15.02.2019).
29. Інформаційний портал івент-індустрії. URL: <https://event.ru/instruments/instrument-dlya-avtomatizatsiiosveshheniya-sobyitiy-v-sotssetyah/> (дата звернення 15.02.2020).
30. Корпоративний кейтеринг: виживають сильніші. URL: https://event-live.com/articles/tsifry-i-fakty/tsifry-i-fakty_298.html (дата звернення 15.02.2020).
31. Топ-10 фільмів, які повинен подивитися організатор подій. URL: <https://event.com/overviews/10-filmov-kotoryie-dolzen-posmotret-organizator-sobyitiy/#> (дата звернення 15.02.2020).

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
програми дисципліни «Івентивний менеджмент»

Погоджено
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

М. Г. Бойко

« » 2020р.

Погоджено
Фахівець з продажу заходів готелю Aloft Kiev TOB «Солелат Палац»

М. О. Худолій

« » 2020р.

Погоджено
Гарант освітньої програми «Готельний і ресторанный менеджмент»

А. Г. Охріменко

« » 2020р.

Погоджено
Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

М. І. Даниленко

« » 2020р.

Погоджено
Гарант освітньої програми «Лакшері менеджмент»

М. В. Босовська

« » 2020р.

Погоджено

« » р.

Погоджено

« » р.

Погоджено

« » р.