



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

EVENT-ТЕХНОЛОГІЇ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну – посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Event-технології» розглядає сучасні підходи до управління подієвими заходами та дозволяє студентам отримати глибоке розуміння всіх етапів організації подій – від розробки концепції до аналізу ефективності. В курсі розглядаються основи event-індустрії, класифікація заходів за різними критеріями, стратегічне та операційне планування, бюджетування, маркетингові та PR-інструменти, координація роботи персоналу та субпідрядників. Особлива увага приділяється вивченню ризиків та методів їх управління, розгляду цифрових технологій, що використовуються у сучасному event-менеджменті, а також практичним аспектам анімаційної діяльності у закладах

Програма навчальної дисципліни «Event-технології» має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Програма дисципліни «Event-технології» нерозривно пов'язана з сучасними напрямками навчання студентів закладів вищої освіти, методами її проведення в умовах виховання всебічно розвинутих спеціалістів високого рівня в галузі розвитку готельно-ресторанного господарства.

Метою вивчення дисципліни «Event-технології» є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань. Вивчення теоретичних та практичних основ event-менеджменту, 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.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Event-технології» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Навчальна дисципліна забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом	Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)	Ознаки курсу
---------	---	--------------

ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	2	4	Вибіркова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ	сам. роб.		лекц.	практ	сам. роб.
Тема 1 Поняття та зміст event-технологій. Класифікація подій	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 2 Цілі та завдання подієвих заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 3 Методологія дослідження виняткових подій.	12	2	2	8	12			12
Тема 4 Технологія розробки програми заходу	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 5 Планування івент-заходів.	12	2	2	8	12			12
Тема 6 Склад та функції персоналу в організації заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 7 Ризик-менеджмент виняткових заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 8 Інструменти просування і продажів подієвих заходів	12	2	2	8	12			12
Тема 9 Ефективність управління заходами	12	2	2	8	12			12
Тема 10 Теоретичні основи організації анімаційних послуг	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 11 Управління анімаційною діяльністю	12	2	2	8	12			12
Тема 12 Організація анімаційних	12	2	2	8	12			12
Тема 13. Свято як основа комплексної анімації.	12	2	2	8	12			12
Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технології	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 15. Розробка додаткових послуг на підприємствах ресторанного бізнесу	12	2	2	8	12	2	2	8
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія систем автоматизованого проєктування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проекційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» включаються:

1. Ознайомлення з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Тема 1. Поняття та зміст event-технологій. Класифікація подій Мета: Закріпити основні поняття event-технологій, їх класифікацію та значення у різних сферах. Завдання: Ознайомитись із основними визначеннями event-менеджменту. Вивчити класифікацію подій за різними критеріями. Дослідити особливості організації подій різного формату. Проаналізувати світові тренди event-індустрії. Індивідуальне завдання: Створити таблицю класифікації подій із прикладами реальних заходів.	8	8

Контрольні питання: Які основні характеристики event-заходів? Як класифікуються події за форматом та тематикою? Чим корпоративний захід відрізняється від культурного?		
Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів Мета: Навчитися правильно формулювати цілі заходів та визначати їх вплив на організацію. Завдання: Визначити основні види цілей заходів (комерційні, соціальні, маркетингові). Дослідити методологію SMART для формулювання цілей. Проаналізувати, як правильно ставити завдання для ефективного event-проєкту. Індивідуальне завдання: Розробити цілі та завдання для конкретного заходу за методологією SMART. Контрольні питання: Чому важливо чітко визначати цілі заходу? Які основні методи постановки завдань існують? Як SMART-цілі допомагають у плануванні подій?	8	12
Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій Мета: Розглянути методи збору та аналізу даних для планування подій. Завдання: Ознайомитися з методами маркетингових досліджень у сфері event-менеджменту. Вивчити способи аналізу конкурентів та оцінки попиту на заходи. Проаналізувати роль фокус-груп, анкетування та експертних оцінок у дослідженні подій. Індивідуальне завдання: Підготувати анкету для опитування учасників заходу щодо їхніх очікувань. Контрольні питання: Які основні методи дослідження подій існують? Як аналіз ринку впливає на успіх заходу? Чому важливо проводити опитування аудиторії перед заходом?	8	12
Тема 4. Технологія розробки програми заходу Мета: Ознайомитися з основними принципами створення програми заходу та сценарію. Завдання: Вивчити етапи створення програми заходу.	8	8

Ознайомитися з принципами таймінгу, зонування та структурування подій. Дослідити роль інтерактивних елементів у програмі заходу. Індивідуальне завдання: Скласти детальну програму для бізнес-заходу чи фестивалю (розклад, спікери, активності). Контрольні питання: Які ключові етапи створення програми заходу? Як визначити оптимальний таймінг події? Чому важливо враховувати особливості аудиторії при розробці програми?		
Тема 5. Планування івент-заходів Мета: Опанувати основи планування подій, бюджетування та логістики. Завдання: Визначити основні етапи планування заходу. Ознайомитися з принципами розрахунку бюджету та фінансування заходів. Дослідити методи організації логістики та координації підрядників. Індивідуальне завдання: Розробити базовий бюджет заходу, враховуючи всі ключові витрати. Контрольні питання: Як правильно складати бюджет заходу? Які основні статті витрат при плануванні подій? Як логістика впливає на успіх заходу?	8	12
Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів Мета: Ознайомити студентів із ключовими ролями в організації заходів, навчити правильно формувати команду та розподіляти обов'язки між працівниками. Завдання: Вивчити структуру команди при організації заходів. Ознайомитися з обов'язками кожного учасника команди (івент-менеджер, координатор, технічний персонал, ведучі, аніматори тощо). Дослідити методи ефективної комунікації та мотивації персоналу. Індивідуальне завдання: Скласти організаційну схему команди для великого заходу, розподіливши обов'язки між учасниками. Контрольні питання: Які основні ролі виконує персонал під час заходу? Як правильно організувати роботу команди для успішного проведення події? Які методи мотивації персоналу ефективні при організації заходів?	8	12

Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів Мета: Навчити студентів аналізувати ризики, передбачати можливі проблеми та розробляти стратегії їх уникнення. Завдання: Ознайомитися з основними видами ризиків у сфері event-менеджменту (фінансові, юридичні, безпекові, технічні, репутаційні). Дослідити стратегії мінімізації ризиків та кризового менеджменту. Розглянути реальні кейси кризових ситуацій та їх вирішення. Індивідуальне завдання: Розробити матрицю ризиків для певного заходу, визначивши рівень небезпеки та можливі шляхи їх запобігання. Контрольні питання: Які основні ризики можуть виникнути при організації заходу? Які методи використовуються для мінімізації ризиків? Чому важливо мати кризовий план управління подією?	8	12
Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів Мета: Ознайомити студентів із маркетинговими та PR-інструментами, які використовуються для просування заходів. Завдання: Вивчити сучасні методи реклами та комунікації у сфері event-менеджменту. Ознайомитися з принципами роботи соціальних мереж, контент-маркетингу, email-розсилок, SMM-стратегії. Дослідити системи онлайн-продажу квитків та партнерські програми для заходів. Індивідуальне завдання: Розробити маркетингову стратегію для фестивалю або бізнес-конференції (визначити цільову аудиторію, канали реклами, механіку продажів). Контрольні питання: Які маркетингові інструменти є найбільш ефективними для просування заходів? Як соціальні мережі впливають на популяризацію подій? Чому важливо мати стратегію продажу квитків?	8	12
Тема 9. Ефективність управління заходами Мета:	8	12

Навчити студентів оцінювати ефективність проведених заходів за допомогою аналітичних інструментів. Завдання: Визначити ключові показники ефективності заходів (KPI). Ознайомитися з методами аналізу фінансових, маркетингових та соціальних результатів заходу. Вивчити принципи оцінки ROI (return on investment) та використання зворотного зв'язку від учасників. Індивідуальне завдання: Розробити анкету для оцінки рівня задоволеності учасників події та створити план аналізу отриманих даних. Контрольні питання: Як оцінюється ефективність заходів? Чому важливо отримувати відгуки відвідувачів після події? Як аналіз ROI впливає на планування майбутніх заходів?		
Тема 10. Теоретичні основи організації анімаційних послуг Мета: Розглянути поняття та особливості анімаційних послуг у сфері туризму, гостинності та event-менеджменту. Завдання: Дослідити різновиди анімаційних програм (розважальні, культурні, дитячі, спортивні). Ознайомитися з основними функціями анімаційних заходів у готельно-ресторанному бізнесі. Визначити психологічні аспекти взаємодії з аудиторією під час анімаційних заходів. Індивідуальне завдання: Розробити анімаційну програму для сімейного готелю, що включає дитячі, спортивні та культурні активності. Контрольні питання: Які основні функції анімаційних послуг? Як анімація впливає на клієнтську лояльність? Які сучасні тенденції розвитку анімаційної діяльності?	8	8
Тема 11. Управління анімаційною діяльністю Мета: Ознайомитися з принципами управління анімаційними послугами та навчитися організовувати команду аніматорів. Завдання: Визначити основні етапи планування та організації анімаційних заходів. Ознайомитися з методами підбору та навчання персоналу для анімаційних послуг. Дослідити особливості управління ресурсами в анімаційній діяльності.	8	12

Індивідуальне завдання: Розробити графік роботи анімаційної команди для тижневої програми в курортному готелі. Контрольні питання: Які ключові обов'язки менеджера анімаційної діяльності? Як правильно підібрати персонал для анімаційної команди? Як оцінити ефективність анімаційних заходів?		
Тема 12. Організація анімаційних заходів Мета: Навчитися створювати концепції анімаційних заходів, адаптованих до різних аудиторій. Завдання: Ознайомитися з видами анімаційних програм у готелях, ресторанах та курортних комплексах. Визначити основні методи залучення аудиторії до анімаційних заходів. Дослідити використання інноваційних технологій у сфері анімації. Індивідуальне завдання: Розробити концепцію тематичного анімаційного заходу (наприклад, "Вечір у стилі Гетсбі" або "Гавайська вечірка"). Контрольні питання: Які особливості організації анімаційних заходів у готелях? Які інтерактивні формати використовуються в анімаційній діяльності? Як технології впливають на розвиток анімаційних програм?	8	12
Тема 13. Свято як основа комплексної анімації Мета: Дослідити організацію святкових заходів у контексті event-менеджменту. Завдання: Визначити основні види святкових заходів. Дослідити роль святкових подій у маркетингових стратегіях. Ознайомитися з методами створення унікальної атмосфери для різних типів свят. Індивідуальне завдання: Розробити сценарій корпоративного новорічного свята з інтерактивними елементами. Контрольні питання: Які ключові етапи організації святкового заходу? Як впливають тематичні концепції на святкову атмосферу? Які фактори визначають успіх святкових подій?	8	12
Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технологій Мета: Навчитися створювати ефективні презентації для заходів.	8	8

Завдання: Визначити основні види презентацій та їх функціональне значення. Ознайомитися з методами створення візуально привабливих презентацій. Дослідити роль мультимедійних технологій у презентаційному процесі. Індивідуальне завдання: Підготувати презентацію для відкриття нового ресторану або готелю. Контрольні питання: Які основні складові ефективної презентації? Які цифрові інструменти використовуються для створення презентацій? Як правильно подати інформацію для цільової аудиторії?		
Тема 15. Розробка додаткових послуг на підприємствах ресторанного бізнесу Мета: Ознайомитися з можливостями створення унікальних сервісів у ресторанному бізнесі для підвищення прибутковості та конкурентоспроможності. Завдання: Дослідити сучасні тренди у сфері додаткових послуг у ресторанах. Ознайомитися з методами розробки ексклюзивних пропозицій для гостей. Визначити, як персоналізовані сервіси впливають на лояльність клієнтів. Індивідуальне завдання: Розробити концепцію унікальної послуги для ресторану (наприклад, інтерактивний майстер-клас із приготування страв). Контрольні питання: Як додаткові послуги впливають на розвиток ресторанного бізнесу? Які нестандартні сервіси можуть бути впроваджені у ресторанах? Чому важлива персоналізація сервісів для клієнтів?	8	8
Всього	120	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК		

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ
(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20

¹ Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

Разом балів за поточний контроль	100
<i>Загальний результат оцінювання</i>	100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні

термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	Fx		
1-34	F	Незадовільно	Не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Конспект лекцій з дисципліни «Event-технології» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 31 с.

2. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Event-технології» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 15 с.
3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Event-технології» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / Д.О. Харенко. Одеса: МГУ, 2024. 14 с.
4. Сондер М. Івент-менеджмент: організація розважальних заходів. Техніка, ідеї, стратегії, методи / Марк Сондер; [пер. с англ. Д.В. Скворцова];, 2006. – 544 с.
5. Охієнко М., Шебаніна О., Охієнко А. (2020). Моніторинг особливостей визначення ефективності гастрономічних подієвих заходів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 3(1), 96–108.
6. Шумович А.В. Бездоганні заходи: Технології та практика івент менеджменту / А.В. Шумович. – М. : Манн, Іванов и Фербер, 2008. – 336 с.

Допоміжна:

1. Аванесова Г.А. Культурно-дозвільна діяльність: Теорія та практика організації: навчальний посібник для студентів ЗВО , 2006. – 236 с.
2. Переверзев М.П., Косцов Т.В. Менеджмент у сфері культури та мистецтва: навч.пос / під редакцією М.П. Переверзева , 2007. – 192 с.

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect. URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.08.2023).
2. Інформаційні ресурси. Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.03.2024).