

Міжнародний гуманітарний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

до виконання практичних робіт
з курсу

EVENT-ТЕХНОЛОГІЇ

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

Одеса-2024

МГУ

УДК: 005.96

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.

Укладач:

Д.О. Харенко, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Міжнародний гуманітарний університет.

Рецензент:

Е.С. Федосова, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, Одеський національний технологічний університет.

Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради

Міжнародного гуманітарного університету

(протокол № 1 від 31.08.2024)

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.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- предметна сфера і методологічна основа івент-технологій;
- критерії класифікації та характеристики івент;
- технології та процедури розробки івент заходів;
- специфіку планування та організації подієвих заходів;
- особливості моніторингу та контролю івент;
- особливості оцінки результатів івент заходів.

Уміння:

- застосовувати одержані знання у майбутній професійній діяльності з метою аналізу діяльності суб'єктів івент індустрії;
- здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію інформації, узагальнювати вітчизняний і зарубіжний досвід з питань івент технологій;

- аналізувати концепції івент заходів, методологію їх дослідження та технологію розробки програми заходу;
- впроваджувати сучасні підходи щодо організації івент;
- застосовувати методи та критерії оцінювання результативності та ефективності івент заходів.

Навички:

- здатність застосовувати event-технології в ресторанному бізнесі, обирати та використовувати креативні ідеї для вирішення прикладних задач у функціональних областях.

Тема 1. Поняття та зміст event-технологій. Класифікація подій

Мета заняття:

Ознайомити студентів з базовими поняттями event-технологій, класифікацією заходів за різними критеріями, їх значенням у сфері бізнесу та гостинності.

Основні питання для обговорення:

- Що таке event-технології та як вони розвиваються?
- Які основні види подій існують у сучасному event-менеджменті?
- Як класифікуються події за цільовою аудиторією, форматом, масштабом, фінансуванням?

Практичне завдання:

Розробити класифікацію подій для конкретного бізнесу (наприклад, готельного комплексу або ресторану), визначити їх особливості та цілі.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Еволюція event-індустрії: від традиційних свят до сучасних бізнес-заходів».
2. «Основні категорії подій: аналіз міжнародного досвіду».

Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів

Мета заняття:

Навчити студентів правильно формулювати цілі подій відповідно до потреб бізнесу, комунікаційної та маркетингової стратегії.

Основні питання для обговорення:

- Як правильно формулювати цілі подій?
- Чому важливо враховувати аудиторію при визначенні завдань?
- Як використовувати методологію SMART у визначенні цілей заходу?

Практичне завдання:

Студенти обирають конкретний захід і розробляють його цілі за методологією SMART, пояснюючи, як вони впливають на структуру заходу.

Теми доповідей та презентацій:

1. «SMART-цілі у event-менеджменті: як зробити захід успішним?».
2. «Побудова концепції заходу на основі його цілей та завдань».

Тема 3. Методологія дослідження виняткових подій

Мета заняття:

Розглянути методи аналізу та дослідження event-ринку, навчити студентів збирати та інтерпретувати дані для покращення організації заходів.

Основні питання для обговорення:

- Які методи маркетингового дослідження використовуються в event-індустрії?
- Як аналізувати конкурентів на ринку event-послуг?
- Як працює фокус-група в контексті дослідження подій?

Практичне завдання:

Розробити анкету для опитування цільової аудиторії щодо їхніх уподобань у сфері event-заходів та провести аналіз отриманих результатів.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Роль маркетингових досліджень у створенні успішних подій».
2. «Методи збору та аналізу інформації у підготовці подієвих заходів».

Тема 4. Технологія розробки програми заходу

Мета заняття:

Навчити студентів створювати програму подій, з урахуванням логістики, розподілу часу та інтересів цільової аудиторії.

Основні питання для обговорення:

- Як розробити концепцію заходу?
- Які ключові аспекти необхідно враховувати при створенні програми події?
- Як використовувати інтерактивні формати у сценарії заходу?

Практичне завдання:

Створити детальну програму одного дня для бізнес-заходу або фестивалю, включаючи розклад, тематику виступів, розваги та організаційні моменти.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Особливості розробки програми для корпоративних та розважальних заходів».

2. «Вплив інтерактивних технологій на сценарій події».

Тема 5. Планування івент-заходів

Мета заняття:

Розвинути навички планування подій, визначення бюджету, логістики та організації роботи персоналу.

Основні питання для обговорення:

- Як визначити необхідні ресурси для заходу?
- Як скласти бюджет та знайти спонсорів?
- Які технічні та організаційні аспекти необхідно враховувати при плануванні?

Практичне завдання:

Розробити бюджет для заходу, включаючи всі можливі витрати, джерела доходу та можливі фінансові ризики.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Ефективне фінансування подій: залучення спонсорів».
2. «Логістика подієвих заходів: оптимізація процесів».

Тема 6. Склад та функції персоналу в організації заходів

Мета заняття:

Зрозуміти, які команди потрібні для організації заходу та як ними ефективно керувати.

Основні питання для обговорення:

- Які функції виконує персонал при організації подій?
- Як розподілити обов'язки між учасниками команди?
- Як оцінювати ефективність роботи персоналу?

Практичне завдання:

Скласти організаційну структуру команди для проведення фестивалю або бізнес-форуму, визначивши ролі та обов'язки кожного члена команди.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Формування команди для успішного проведення заходу».
2. «Роль волонтерів у великих подієвих заходах».

Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів

Мета заняття:

Ознайомити студентів із основами ризик-менеджменту у сфері організації заходів, навчити аналізувати можливі ризики та розробляти заходи з їх мінімізації.

Основні питання для обговорення:

- Які види ризиків існують у подієвій індустрії?
- Як виявити та оцінити потенційні загрози для заходу?
- Які стратегії мінімізації ризиків можна використовувати?
- Яка роль страхування у ризик-менеджменті подій?

Практичне завдання:

Скласти матрицю ризиків для великого заходу (концерт, конференція, фестиваль), визначивши ступінь їхнього впливу та заходи для їх уникнення. Теми доповідей та презентацій: 1. «Аналіз реальних кризових ситуацій у світовій event-індустрії». 2. «Страхування заходів: як працює та які випадки покриває».
Тема 8. Інструменти просування і продажів подієвих заходів Мета заняття: Навчити студентів використовувати сучасні маркетингові інструменти для ефективного просування заходів. Основні питання для обговорення: • Які методи реклами працюють найкраще для event-менеджменту? • Як використовувати соціальні мережі для просування подій? • Які механізми квиткового продажу є найбільш ефективними? Практичне завдання: Розробити маркетингову стратегію для фестивалю, яка включає рекламну кампанію, SMM-стратегію, PR-активності та квиткову політику. Теми доповідей та презентацій: 1. «Роль соціальних мереж у просуванні заходів». 2. «Системи онлайн-продажу квитків: переваги та недоліки».
Тема 9. Ефективність управління заходами Мета заняття: Навчити студентів оцінювати успішність заходів за допомогою ключових показників ефективності (KPI). Основні питання для обговорення: • Які основні KPI використовуються в оцінці подій? • Як аналізувати фінансову ефективність заходів? • Як зворотний зв'язок відвідувачів впливає на покращення подій? Практичне завдання: Розробити анкету для оцінки задоволеності учасників заходу та створити план аналізу отриманих даних. Теми доповідей та презентацій: 1. «Методологія оцінки ефективності event-заходів». 2. «Аналіз ROI (Return on Investment) у подієвому бізнесі».
Тема 10. Теоретичні основи організації анімаційних послуг Мета заняття: Дослідити специфіку анімаційних послуг у готельному та розважальному бізнесі, навчити студентів планувати анімаційні

заходи.

Основні питання для обговорення:

- Що таке анімаційні послуги і де вони застосовуються?
- Які види анімаційних програм існують?
- Як організувати ефективну анімацію для різних цільових аудиторій?

Практичне завдання:

Розробити концепцію анімаційної програми для **курортного готелю** (для дітей, дорослих або сімей).

Теми доповідей та презентацій:

1. «Розвиток анімаційних послуг у готельно-ресторанному бізнесі».
2. «Технології організації анімації в розважальних центрах».

Тема 11. Управління анімаційною діяльністю

Мета заняття:

Ознайомити студентів із основними принципами управління анімаційними програмами та роботою аніматорів.

Основні питання для обговорення:

- Як створити та ефективно керувати анімаційною командою?
- Які технічні та логістичні аспекти необхідно враховувати в анімаційній діяльності?

Практичне завдання:

Скласти **розклад роботи анімаційної команди** на тиждень для готельного комплексу.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Особливості управління аніматорами у сфері гостинності».
2. «Як правильно підбирати персонал для анімаційної діяльності».

Тема 12. Організація анімаційних заходів

Мета заняття:

Навчити студентів організовувати анімаційні заходи в готельному, туристичному та ресторанному бізнесі.

Основні питання для обговорення:

- Які формати анімаційних заходів найпопулярніші?
- Як правильно скласти сценарій анімаційного заходу?

Практичне завдання:

Розробити детальний сценарій тематичного анімаційного заходу для ресторану або курортного комплексу.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Інтерактивні технології в анімації».
2. «Формати анімаційних заходів у сучасних готелях».

Тема 13. Свято як основа комплексної анімації

Мета заняття:

Вивчити особливості організації святкових заходів у сфері гостинності.

Основні питання для обговорення:

- Які існують види святкових заходів?
- Як організувати корпоративне або сімейне свято у ресторані?

Практичне завдання:

Розробити сценарій **корпоративного святкування Нового року** в готелі.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Свято як маркетинговий інструмент у ресторанному бізнесі».
2. «Організація масштабних свят: фестивалі та міські заходи».

Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технології

Мета заняття:

Навчити студентів ефективно використовувати презентації у проведенні заходів.

Основні питання для обговорення:

- Як розробити успішну презентацію?
- Які інструменти та технології можна використовувати для створення презентацій?

Практичне завдання:

Підготувати презентацію для презентації нового ресторанного бренду.

Теми доповідей та презентацій:

1. «Сучасні формати презентацій у бізнесі».
2. «Візуальна комунікація в event-менеджменті».

Тема 15. Розробка додаткових послуг на підприємствах ресторанного бізнесу

Мета заняття:

Розглянути інноваційні сервіси та послуги, що підвищують прибутковість ресторанів.

Основні питання для обговорення:

- Як розробити концепцію додаткових послуг?
- Як додаткові сервіси впливають на лояльність клієнтів?

Практичне завдання:

Розробити концепцію унікальної послуги для ресторану (наприклад, кулінарний майстер-клас).

Теми доповідей та презентацій:

1. «Гастрономічні івенти як маркетинговий інструмент ресторану».

2. «Персоналізовані послуги в ресторанному бізнесі».
Всього

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. Контрольні питання: 1. Які основні характеристики event-заходів? 2. Як класифікуються події за форматом та тематикою? 3. Чим корпоративний захід відрізняється від культурного?	8	8
Тема 2. Цілі та завдання подієвих заходів Мета: Навчитися правильно формулювати цілі заходів та визначати їх вплив на організацію. Завдання:	8	12

- Визначити основні види цілей заходів (комерційні, соціальні, маркетингові). - Дослідити методологію SMART для формулювання цілей. - Проаналізувати, як правильно ставити завдання для ефективного event-проекту. 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?		
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. - 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).	8	8

Контрольні питання: 1. Які ключові етапи створення програми заходу? 2. Як визначити оптимальний таймінг події? 3. 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: 1. Як правильно скласти бюджет заходу? 2. Які основні статті витрат при плануванні подій? 3. 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: 1. Які основні ролі виконує персонал під час заходу? 2. Як правильно організувати роботу команди для успішного проведення події? 3. Які методи мотивації персоналу ефективні при організації заходів?	8	12
Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових заходів	8	12

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: 1. Які основні ризики можуть виникнути при організації заходу? 2. Які методи використовуються для мінімізації ризиків? 3. Чому важливо мати кризовий план управління подією?		
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: 1. Які маркетингові інструменти є найбільш ефективними для просування заходів? 2. Як соціальні мережі впливають на популяризацію подій? 3. Чому важливо мати стратегію продажу квитків?	8	12
Тема 9. Ефективність управління заходами Мета: Навчити студентів оцінювати ефективність проведених заходів за допомогою аналітичних інструментів. Завдання:	8	12

- 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. Індивідуальне завдання: Розробити графік роботи анімаційної команди для тижневої	8	12

програми в курортному готелі. Контрольні питання: 1. Які ключові обов'язки менеджера анімаційної діяльності? 2. Як правильно підібрати персонал для анімаційної команди? 3. 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: 1. Які особливості організації анімаційних заходів у готелях? 2. Які інтерактивні формати використовуються в анімаційній діяльності? 3. 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: 1. Які ключові етапи організації святкового заходу? 2. Як впливають тематичні концепції на святкову атмосферу? 3. Які фактори визначають успіх святкових подій?	8	12

Тема 14. Презентація як дієвий інструмент івент-технологій Мета: Навчитися створювати ефективні презентації для заходів. 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: 1. Які основні складові ефективної презентації? 2. Які цифрові інструменти використовуються для створення презентацій? 3. Як правильно подати інформацію для цільової аудиторії?	8	8
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: 1. Як додаткові послуги впливають на розвиток ресторанного бізнесу? 2. Які нестандартні сервіси можуть бути впроваджені у ресторанах? 3. Чому важлива персоналізація сервісів для клієнтів?	8	8

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).