

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Event-технології в готельно-ресторанному господарстві

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № від

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Event-технології в готельно-ресторанному господарстві
Викладач (-і)	Мендела Євгенія Миколаївна
Контактний номер телефону викладача	0957980041
E-mail викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна " Event-технології в готельно-ресторанному господарстві" спрямована на формування теоретичних знань та практичних навичок у сфері організації та проведення заходів різного формату в контексті готельно-ресторанного бізнесу. Вивчення курсу забезпечує студентів сучасними інструментами та методиками для створення унікальних подій, які відповідають високим стандартам індустрії гостинності.

Основні теми курсу включають:

- концептуальний підхід до планування заходів;
- управління ресурсами та бюджетування подій;
- маркетингові стратегії в Event -менеджменті;
- техніки взаємодії з клієнтами, партнерами та постачальниками послуг;
- інноваційні технології у створенні подій;
- інтеграція гастрономічних концепцій у процес організації заходів.

Особлива увага приділяється аналізу реальних кейсів, розвитку творчого мислення та вмінню працювати в команді. Завдяки цьому студенти зможуть ефективно планувати, координувати та оцінювати події різного рівня складності, від приватних святкувань до масштабних корпоративних заходів.

Дисципліна є важливим елементом підготовки сучасних фахівців у готельно-ресторанному господарстві, які прагнуть бути конкурентоспроможними в умовах динамічного розвитку індустрії гостинності.

3. Мета та цілі навчання

Мета дисципліни «Event-технології в готельно-ресторанному господарстві» - формування у студентів професійних знань, практичних навичок та компетенцій, необхідних для ефективного планування, організації та проведення заходів у готельно-ресторанному бізнесі з урахуванням сучасних інноваційних технологій і потреб клієнтів.

Цілі навчання:

1. Надати студентам базові знання про особливості організації подій у готельно-ресторанній сфері.
2. Вивчити сучасні тренди в галузі Event-технологій
3. Навчити створювати концепції заходів, планувати логістику, складати бюджети та управляти ресурсами.
4. Забезпечити вміння інтегрувати елементи готельно-ресторанного сервісу в процес організації подій.
5. Розвивати здатність студентів створювати унікальні ідеї заходів.
6. Ознайомити з використанням сучасних цифрових технологій, таких як VR/AR, мобільні додатки та онлайн-платформи, у сфері організації подій.
7. Сформувати навички ефективної комунікації, ведення переговорів і розв'язання конфліктних ситуацій.
8. Ознайомити з принципами роботи із замовниками та підрядниками у сфері гостинності.

9. Навчити студентів управляти командами, координувати роботу персоналу та контролювати виконання плану заходів. 10. Застосовувати принципи тайм-менеджменту у процесі організації подій. 11. Ознайомити з правовими та етичними нормами, які регулюють організацію заходів у готельно-ресторанному бізнесі. 12. Надати можливість студентам працювати над практичними кейсами і проєктами, що імітують реальні бізнес-ситуації. 13. Сприяти формуванню конкурентоспроможності на ринку праці завдяки набутим знанням і навичкам.
--

4. Компетентності та програмні результати навчання

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	14 годин
семінарські	16 годин
самостійна робота	60 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальності	Курс (рік навчання)	Нормативна/вибіркова
	241 «Готельно-ресторанна справа»		вибіркова

Тематика навчальної дисципліни

Тема	Кількість год.		
	лекції	семінарські	сам. робота
Тема 1. Основи EVENT-менеджменту в індустрії гостинності	2	2	8
Тема 2. Етапи розробки концепції заходу	2	2	8
Тема 3. Склад та функції персоналу в організації заходів	2	2	8
Тема 4. Планування івент заходів	2	2	8
Тема 5. Маркетинг та просування заходів	2	4	12
Тема 6. Презентація як дієвий інструмент інвент-технології	2	2	8
Тема 7. Особливості організації подій у сфері гостинності	2	2	8
Загальна кількість	14	16	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.
---	---

	(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 35 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 40 балів – тестовий контроль, 25 балів – контрольна робота
Вимоги до письмових робіт	Письмова контрольна робота, оцінюється у 25 балів Денна форма навчання - контрольна робота на останньому занятті перед КСР Заочна форма навчання - за 10 днів до початку останньої сесії у електронному варіанті
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Допускаються студенти, які виконали всі види обов'язкових робіт (семінарських, тестових та письмових завдань)
Підсумковий контроль	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань та письмової контрольної роботи.
7. Політика навчальної дисципліни	
Письмові роботи	Визначаються графіком навчального процесу і доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші,

	які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
1. Баженова О. Є., Чуприніна Н. Ю. Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 2. Бодо Шефер. Технології організації успішних подій: Як зробити захід незабутнім. Пер. з англ. Харків: Фоліо, 2020. 3. Гусейнова А. В. Маркетинг в індустрії гостинності: Теорія і практика. Київ: Кондор, 2022. 4. Денисенко М. П. Основи організації та управління заходами (EVENT-менеджмент). Львів: Світ, 2021. 5. Іванова М. Ю. Інноваційні технології в організації подій у сфері гостинності. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2020. 6. Шаповал В. М. Готельно-ресторанний бізнес: Стратегії, методи та практики. Одеса: ОНУ ім. І. І. Мечникова, 2020. 7. Allen J., O'Toole W., McDonnell I., Harris R. Festival and Special Event Management. 6th Edition. Hoboken: Wiley, 2020 8. Getz D. Event Studies: Theory, Research and Policy for Planned Events. London: Routledge, 2022. 9. Silvers J. R. Risk Management for Meetings and Events. Amsterdam: Elsevier, 2020. 10. Smith A. J., Robertson K. M. Digital Marketing for Events. New York: Springer, 2021	

Викладач

Асистентка кафедри
готельно-ресторанної та
курортної справи
Мендела Є. М.