Міністерство освіти і науки
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан ФЕМ

_____Г.В. Ціх

“____”_____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ

назва дисципліни

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Рівень вищої освіти бакалавр

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Вид дисципліни обов’язкова

Тернопіль – 2020 рік

Робоча програма з навчальної дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітнього рівня «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». ТНТУ. 2019. 19 с.

Розробник: к. е. н., доцент кафедри інноваційною діяльністю та сферою послуг Островська Г.Й.

_____

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри інноваційною діяльністю та сферою послуг
Протокол від 25 серпня 2020 року № 1

В.о. завідувача кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Робоча програма розглянута та схвалена науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту
Протокол від 16 вересня 2020 року № 1

Секретар науково-методичної комісії _____ Л.Є. Гац

В. завідувача випускової кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Гарант освітньої програми _____ Л.Я. Малюта

1. Структура навчальної дисципліни «Івент-менеджмент»

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів / годин	5/150	5/150
Аудиторні заняття, годин	72	16
Самостійна робота, годин	78	134
Аудиторні заняття:		
– лекції, годин	36	10
– практичні заняття, годин	36	6
Самостійна робота:		
Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	25	29
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	8	50
Виконання індивідуальних завдань	15	15
Підготовка та складання екзамену, рефератів, тестування	30	40
Іспит		

Частка годин самостійної роботи студента:
денна форма навчання – 52%; заочна (дистанційна) форма навчання – 89%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою навчальної дисципліни є набуття, поглиблення та формування у майбутніх фахівців професійних знань та навичок з питань організації обслуговування споживачів івент-послуг на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.

2.2. Завдання дисципліни:

– формування системи компетентностей у сфері методології дослідження та методів проектування, планування, проведення і оцінювання ефективності івент заходів;

– визначення особливостей івент-індустрії;

– оволодіння теоретичними і практичними основами івент-технологій; вивчення інноваційних підходів у сфері івент-менеджменту в готельно-ресторанній індустрії;

– опанування навиками професіонального ініціювання, планування, організації подій в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, формування і контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також засвоєння

принципів й оволодіння методами оцінки ефективності реалізації івент-проекту.

– набуття практичних навичок створення інформаційної системи управління івент-проектами у середовищі MS Project.

Об'єктом вивчення дисципліни є економічна система та процеси, що відбивають різні аспекти прийняття господарських рішень.

Предметом вивчення дисципліни є загальнотеоретичні положення концепції управління та організації івент-заходів і спеціальні принципи, які дають змогу на практиці застосовувати отримані знання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

– теорію і практику конструювання та впровадження нововведень в контексті організації івент-заходів у готельно-ресторанному господарстві;

– особливості планування та організації івент-заходів в залежності від мети, стану і маркетингових цілей підприємств готельно-ресторанної справи в тісному взаємозв'язку з розвитком подієвого туризму;

– основні вимоги та чинники механічного і фінансового забезпечення управління івент-заходами;

– методи оперативного контролю та оцінки результатів ефективності івент-заходів;

– методологію обґрунтування економічних розрахунків, визначення ризиків та вибору альтернативних варіантів формування бюджету івентів на підприємствах готельної та ресторанної галузей;

– особливості управління проектною командою.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

вміти:

– визначати концепцію, формат і застосовувати технології та процедури для розробки програм івент-заходів різних типів;

– аналізувати потреби цільових сегментів споживачів івентивних послуг в готельно-ресторанній справі;

– володіти інструментами просування і продажу івент-заходів;

– генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та намічати шляхи дослідження; використовувати міжнародний та вітчизняний досвід з питань івент-технологій та впроваджувати інновації в діяльність готельних та ресторанних закладів;

– аналізувати ризики і помилки в організації подій, самостійно управляти процесом організації події;

– проектувати події (вміти складати концепцію заходу, стратегічний план заходу, а також ряд інших планів, в тому числі план просування, план фандрайзингової діяльності тощо).

– визначати основні етапи та переліки робіт в просторово-часовому аспекті в рамках підготовки івентів різних типів та організовувати їх виконання;

– застосовувати методи економічного обґрунтування та оцінювання результативності та ефективності івент-заходів.

– формувати команду івент-проекту;

– знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг івент-менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства;

– уміти вести дискусії, чітко аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу.

– користуватися пакетами прикладних програм для управління івент-проектами.

Володіти наступними **компетентностями**:

Загальні компетентності

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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;

Програмні результати навчання

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 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади event-менеджменту			
1.	**Тема 1. Теоретичні основи event-менеджменту.** Місце навчальної дисципліни в структурі підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Сутність event-менеджменту. Основні підходи до визначення поняття event-менеджменту. Роль event у сучасному суспільстві та діловій практиці. Основні складові успіху event-менеджера. Event-менеджмент в готельно-ресторанній галузі: світовий досвід та перспективи для України.	2	2
2.	**Тема 2. Сутність, зміст, класифікація спеціальних подій в системі event-менеджменту.** Захід як подія. Підходи до класифікації подій у event – менеджменті. Класифікація події за типом, результатом для учасників та результатом для учасників. Класифікація за типом маркетингового середовища та характеру взаємодії учасників. Індустрія вражень та емоційна насиченість event. Концептуальний підхід до виняткової події. Цілі і завдання за типами event. Типи аудиторії event. Особливості та сфера застосування HR-event. Національні особливості івент подій.	2	
3.	**Тема 3. Методологія дослідження event.** Дослідження як інструмент організації event. Власні дані компанії. Опитування. Сутність анкетування та інтерв'ювання. Особливості дослідження за допомогою експертної думки. Сутність понять «Фокус-групи», «Людина-«монітор»». Зміст маркетингових досліджень та їх необхідність.	2	

4.	**Тема 4. Технологія розробки event-програми.** Основні підходи розробки event. Сутність підходу мозковий штурм при розробці event. Значущість документації ідей та проведення конкурсу ідей. Переваги підходу «Творчий вплив ззовні» при розробці виняткових подій. Умови, реалізація яких необхідна для створення ефективного event. Розуміння вимог споживачів. Чинники споживчої поведінки: чинники культури, чинники соціальної групи, особистісні та психологічні чинники. Усвідомлення реальних мотивацій споживача.	2	
Змістовий модуль 2 **Організація та оцінювання результатів event**			
5.	**Тема 5. Планування та організація event.** Фази та етапи event-менеджменту. Основні елементи планування івент подій. Розробка та проведення event Планування event. Основні теми, ідеї та концепти event. Первинна та вторинна аудиторія. Складові елементи атмосфери заходу. Важливість вибору «особи заходу», що від нього залежить і на що впливає. Елементи правила «п'яти почуттів». Організація event. Оцінювання результатів event. Сучасні технології в організації event.	4	2
6.	**Тема 6. Організація роботи персоналу в проведенні event.** Основні культури управління персоналом. Персонал як принципово ключовий і важливий елемент event. Склад та підготовка персоналу для event. Підходи до організації роботи персоналу. Основні функції працівників відділу event-менеджменту. Робота з підрядниками. Оцінка ефективності персоналу.	2	
7.	**Тема 7. Ризик-менеджмент виняткових подій.** Поняття, властивості та функції ризиків. Основні види ризиків event. Сутність експлуатаційного ризику event. Технологія управління ризиками event. Головні складові безпеки проведення event. Необхідні якості організатора заходу при ризик-менеджменті event. Сучасна система безпеки event.	2	2
8.	**Тема 8. Інструменти просування і продажів event.** Особливості event-маркетингу. Основні інструменти продажів event. Реклама та рекламні канали. Переваги і недоліки Інтернету, як рекламного каналу. Public Relations – PR (зв'язки з громадськістю, піар). Інструменти автоматизації висвітлення подій у соціальних мережах.	4	

9.	**Тема 9. Фінансовий менеджмент event.** Класифікація event за фінансовими критеріями. Основні джерела фінансування event. Event-бюджет. Основні чинники, що впливають на event-бюджет. Інвестування event-проектів: особливості та характеристика. Методи оцінки ефективності event. Шляхи зниження витрат на проведення event.	4	2
10.	**Тема 10. Специфіка проведення окремих видів ділових event.** Особливості організації ділової події. Презентація. Конференції. Виставки та ярмарки. Використання віртуальних виставок.	4	
11.	**Тема 11. Координування і логістика окремих видів корпоративних event.** Корпоративні event як інструмент мотивації, їх цілі, функції, способи організації. Організація корпоративного свята. Заміські заходи. Тимбілдинг: розвага чи ефективний HR-інструмент?	4	2
12.	**Тема 12. Особливості організації окремих видів спеціальних подій.** Фестивалі як суспільне св'ято. Проведення фестивалів. Церемонії. Шоу та PR-заходи. Організація роботи з пресою.	4	
Усього годин		**36**	**10**

3.2. Практичні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
	Змістовий модуль 1 **Теоретико-методологічні основи event-менеджменту**		
1.	**Практичне заняття №1** Тема. Теоретичні основи event-менеджменту ***Програма заняття:*** 1. Сутність event-менеджменту. 2. Основні підходи до визначення поняття event-менеджменту. 3. Роль event у сучасному суспільстві та діловій практиці. 4. Основні складові успіху event-менеджера. 5. Event-менеджмент в індустрії гостинності: світовий досвід.	2	

	6. Стан і тенденції розвитку вітчизняного event-ринку на найближчі роки. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
2.	**Практичне заняття №2** Тема. Сутність, зміст, класифікація спеціальних подій в системі event-менеджменту ***Програма заняття:*** 1. Захід як подія. 2. Підходи до класифікації подій у event –менеджменті. 3. Цілі і завдання за типами event. 4. Типи аудиторії event. 5. Особливості та сфера застосування HR-event. 6. Національні особливості event. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	
3.	**Практичне заняття №3** Тема. Методологія дослідження event ***Програма заняття:*** 1. Дослідження як інструмент організації event. 2. Інтерпретація власних даних. 3. Опитування. 4. Людина-«монітор». 5. Маркетингові дослідження. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	2
4.	**Практичне заняття №4** Тема. Технологія розробки event-програми ***Програма заняття:*** 1. Мозковий штурм як технологія колективної креативної творчості. 2. Документація ідей в розробці event. 3. Конкурс ідей для event-програми. 4. Творчий вплив ззовні. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	2	
Змістовий модуль 2 ***Організація та оцінка результатів event***			
5.	**Практичне заняття №5-6** Тема. Планування та організація event ***Програма заняття:*** 1. Фази та етапи event-менеджменту. 2. Особливості розробки та проведення event. 3. Планування event.	4	

	4. Організація event. 5. Оцінювання результатів event. 6. Сучасні технології в організації event. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
6.	**Практичне заняття №7** Тема. Організація роботи персоналу в проведенні event ***Програма заняття:*** 1. Склад та підготовка персоналу для event. 2. Підходи до організації роботи персоналу. 3. Основні функції працівників відділу event-менеджменту. 4. Робота з підрядниками. 5. Оцінка ефективності персоналу. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	
7.	**Практичне заняття №8** Тема. Ризик-менеджмент виняткових подій ***Програма заняття:*** 1. Поняття, властивості та функції ризиків. 2. Основні види ризиків event. 3. Технологія управління ризиками. 4. Якості організатора заходу при ризик-менеджменті виняткових заходів. 5. Безпека проведення event. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	2
8.	**Практичне заняття №9-10** Тема. Інструменти просування і продажів event ***Програма заняття:*** 1. Особливості event-маркетингу. 2. Основні інструменти продажів event. 3. Реклама та рекламні канали. 4. Public Relations – PR (зв’язки з громадськістю, піар) 5. Інструменти автоматизації висвітлення подій у соціальних мережах. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	4	
9.	**Практичне заняття №11-12** Тема. Фінансовий менеджмент event ***Програма заняття:*** 1. Класифікація event за фінансовими критеріями. 2. Основні джерела фінансування event. 3. Event-бюджет.	4	

	4. Інвестування event-проектів: особливості та характеристика. 5. Методи оцінки ефективності event. 6. Шляхи зниження витрат event. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
10.	**Практичне заняття №13-14** Тема. Специфіка проведення окремих видів ділових event ***Програма заняття:*** 1. Особливості організації ділової події. 2. Презентація. 3. Конференції. 4. Виставки та ярмарки. 5. Використання віртуальних виставок. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	4	2
11.	**Практичне заняття №15-16** Координування і логістика окремих видів корпоративних event. ***Програма заняття:*** 1. Корпоративні event як інструмент мотивації, їх цілі, функції, способи організації. 2. Організація корпоративного свята. 3. Заміські заходи. 4. Тимбілдинг: розвага чи ефективний HR-інструмент? Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	4	
12.	**Практичне заняття №17-18** Особливості організації окремих видів спеціальних подій. ***Програма заняття:*** 1. Фестивалі як суспільне св’ято. 2. Проведення фестивалів. 3. Церемонії. 4. Шоу та PR-заходи. 5. Робота з пресою в процесі організації св’ята. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	4	
Усього годин		**36**	**6**

3.3. Самостійна робота

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	25	29
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, нормативних документів	8	50
3	Виконання індивідуальних завдань	15	15
4	Підготовка та складання заліку, рефератів, тестування	30	40
Усього годин		**78**	**134**

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – **іспит**

Модуль 1 (поточний контроль)		Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістовний модуль 1	Змістовний модуль 2	25	100
35	40		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
67-74	D	задовільно
60-66	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

5. Навчально-методичне забезпечення

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

3. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітнього рівня «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2020. 222 с.

4. Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання. ТНТУ імені Івана Пулюя. Тернопіль, 2020. 74 с.

5. Островська Г. Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 64 с.

6. Островська Г. Й. Методичні до виконання індивідуального науково-дослідного завдання з навчальної дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 15 с.

6. Островська Г. Й. Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсових робіт з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль, 2019. 44 с.

6. Рекомендована література

Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п’ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.

2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002.

3. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).

4. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).

5. Закон України від 22.12.2006 р. № 530-V «Про підприємництво»: [із змінами та доповненнями // діло.

6. Закон України «Про оплату праці» : [із змінами та доповненнями станом на 14.12.2006 р.] //Відомості ВРУ. 2006. №17.

7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 17 с.

8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с.

9. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К. : Держстандарт України, 2006. 28 с.

10. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.

11. Постанова КМУ від 15.03.2006 р. № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».

12. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.

13. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999 р. № 37.

14. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. К. : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.

15. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України №219 від 24.07.2002 р.

16. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р.

17. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). К. : КНТ, 2007. 457 с.

Базова

18. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

19. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

20. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с.

21. Герасимов С. В., Тульчинський Г. Л, Лохина Т. Є. Менеджмент спеціальних подій в сфері культури: навчальний посібник. СПб. : Видавництво «Лань»; Видавництво «Планета музики», 2009. 384 с.

22. Главацька О. Л., Олійник Г. М. Соціокультурна анімація: методичні рекомендації для студентів спеціальностей 231 Соціальна робота та 028 Менеджмент соціокультурної анімації / за ред. Поліщук В. А. Тернопіль: Вектор, 2019. 103 с.

23. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

24. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.

25. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с.

26. Касьянов Ю. М. Іміджелогія: підручник. М. : «Діло», 2014. 311 с.

27. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

28. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.

29. Музикант В. Л. Комунікації в маркетингу: підручник. СПб. : «Інфра», 2012. 287 с.

30. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П’ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

31. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

32. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.: НУХТ, 2014. 93 с.

33. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.

34. П’ятницька Г. Т., П’ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

35. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

36. Сондер М. Ивент-менеджмент: организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы / пер. с англ. Д. В. Скворцова; под общ. ред. Стрижак. М. : Вершина, 2006. 544 с.

37. Тульчинский Г. Л. Менеджмент специальных событий в сфере культуры: учеб. пособие. СПб. : Лань, 2010. 384 с.

38. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку: моногр. / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

39. Федоров К. М. Підходи до event-менеджменту: підручник. СПб. : «Аврора», 2012. 257 с.
40. Шумович А. М. Event-менеджмент: підручник. СПб. : «Інфра», 2011. 267 с.
41. Carter L. Event Planning. 2nd Ed. Author House: Blumingtoon, Indiana, 2013. 192 p.
42. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаусе, Р. Мозер, М. Целлер; пер. с нем. Т. Фоминой. М. : Эксмо, 2010. 384 с.
43. Tassiopoulos D. Event Management: A Professional and Developmental Approach. Juta Pty Ltd, 2013. 510 p.
44. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.
45. Tum J., Norton P., Wright Nevan J. Management of Event Operations. – El sevier Butterworth–Heinemann, 2006. 280 p.

Допоміжна

46. Імплементація наукових засад та перспективи досконалої маркетингової діяльності підприємств як ринково-орієнтованої концепції їх розвитку : колект. монографія / за заг. ред. проф. Павловської Л. Д. Житомир : Вид. Євенок О.О., 2017. 404 с. URL: http://eprints.zu.edu.ua/.
47. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
48. Колбер Ф. Маркетинг культуры и искусства / Франсуа Колбер при участии Ж. Нантель, С. Билодо, Дж. Д. Рича; пер. с англ. Л. Г. Мочаловой. СПб. : АРТ-Пресс, 2004. 255 с.
49. Котлер Ф., Боуєн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: учебн. / под ред. Р.Б. Ноздревой. М. : ЮНИТИ, 1998. 787 с.
50. Кули К., МакЭван К Корпоративные мероприятия, которые стали легендой / худож.-оформ. А. Киричек. Ростов н/Д : Феникс, 2006. 256 с.
51. Лемер Синди. Искусство организации мероприятий: стоит только начать! Ростов н/Д : Феникс, 2006. 288 с.
52. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 1063 с.
53. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків: Світ книги, 2014. 411 с.
54. Менеджмент в сфере культуры и искусства: учеб. пособие / под редакцией М. П. Переверзева. – М. : Инфра-М, 2007. – 192 с.
55. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П’ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
56. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурно-дозвіллєва діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра-К, 2017. – 328 с.

57. Пресс Скип. Как пишут и продают сценарии в США для видео, кино и телевидения: (Пер. с англ.) / Скип Пресс. – М. : Изд-во ТРИУМФ, 2004. – 400 с.

58. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: моногр.] / за заг. ред. В. Г. Герасименка. О. : Астропринт, 2013. 304 с.

59. Сидоренко В. Карнавал у Ніцці. Шаленій!. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 34–39.

60. Сидоренко В. Весело і соковито! Ментон. Фестиваль лимонів. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 40–45.

61. Сидоренко В. Свято пухнастого сонечка. Мандельє-ла-Напуль. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 46–47.

7. Інформаційні ресурси

62. Академічний тлумачний словник української мови. В 11 т. Т. 4. / ред. А. А. Бурячок, П. П. Доценко. URL: http://sum.in.ua/.

63. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: http://3umf.com/doc/449/.

64. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.

65. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.

66. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.

67. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення URL: http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.

68. Курсан Д. М. Event-менеджер (менеджер розваг). 2012. URL: http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html#.

69. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08

70. Нормативні акти України. URL: http://www.nau.kiev.ua.

71. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL: http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm.

72. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua.

73. Бізнес в Україні. URL:: http://www.ukrbiz.net.

74. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: http://www.rada.gov.ua.

75. Офіційний сайт Нормативні акти України URL: http://www.nau.kiev.uaє
76. Офіційний сайт Державної туристичної Адміністрації URL: http://www.tourism.gov.ua.
77. Офіційний сайт з питань ресторанного бізнесу URL: http://www.restcon.ru.
78. Сайт з інформацією про країнознавство URL: http://www.tourism.ru/
79. Сайт про міста та країни світу URL: http://www.strani.ru.
80. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful MeetingsPublishing, 2016. URL: http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/.
81. Carter L. Event Planning. AuthorHouse, 2007. P. 3. Event-менеджмент – организация мероприятий на высшем уровне. URL: http://www.pr2b.net/index.php/articles/91–listprevent.
82. Definition: What is «Event-management»? URL: https://www.linkedin.com/pulse/definition-whateventmanagement-steve-john
83. Event-management. URL: http://en.wikipedia.org/wiki/Event_management.
84. Event Planning. URL: http://bookstore.authorhouse.com/Products/SKU-000237164/EventPlanning.aspx.
85. Event-менеджер. URL: http://prof.sadu-kz.com/prof/event.html.
86. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/.

8. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

№	Зміст внесених змін (доповнень)	Дата і № протоколу засідання кафедри	Примітки