Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
28 серпня 2025 р.

Методичні матеріали для проведення самостійної роботи з дисципліни «Івент-технології»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Підготував:
Викладач Припутень М.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Протокол № 01 від 28 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

Львів 2025

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Самостійна робота здобувачів освіти є важливою складовою освітнього процесу з навчальної дисципліни «Івент-технології» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та спрямована на поглиблення теоретичних знань, отриманих під час аудиторних занять, розвиток практичних умінь і навичок у сфері організації подієвих заходів, а також формування професійних і загальних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Загальний обсяг самостійної роботи становить 30 годин.

Метою самостійної роботи є:

- закріплення та систематизація знань з основ івент-менеджменту;
- формування здатності до самостійного пошуку та аналізу інформації;
- розвиток навичок планування та організації заходів;
- удосконалення комунікативних та організаційних умінь;
- формування відповідальності за результати власної навчальної діяльності.

Основними завданнями самостійної роботи є:

- опрацювання теоретичного матеріалу з тем дисципліни;
- підготовка до практичних занять;
- виконання індивідуальних завдань;
- розробка сценаріїв подієвих заходів;
- аналіз сучасних івент-технологій;
- підготовка презентацій;
- виконання творчих або проєктних завдань.

Самостійна робота передбачає:

- вивчення додаткової навчальної та наукової літератури;
- пошук інформації з використанням електронних ресурсів;
- виконання практичних і ситуаційних завдань;
- розробку концепції та програми заходу;
- підготовку звітів або презентацій за результатами виконаних завдань.

Організація самостійної роботи здобувачів освіти сприяє формуванню здатності до планування професійної діяльності, прийняття обґрунтованих рішень у процесі організації заходів, ефективної взаємодії з учасниками подій, а також розвитку творчого підходу до вирішення професійних завдань.

Результати самостійної роботи оцінюються відповідно до встановлених критеріїв оцінювання та враховуються при визначенні підсумкової оцінки з дисципліни.

Розподіл годин самостійної роботи за темами:

1. Роль івент-менеджменту в сучасній індустрії послуг
2. Класифікація та характеристика видів івент-заходів
3. Етапи планування подієвих заходів, розробка концепції івенту
4. Формування програми заходу
5. Організаційна структура команди івенту
6. Функції персоналу під час проведення заходів
7. Інструменти просування івент-заходів
8. Використання соціальних мереж для популяризації подій
9. Бюджетування івент-заходів, оцінка ефективності проведеного заходу
10. Ризики під час організації подій та шляхи їх мінімізації
11. Особливості організації онлайн та гібридних заходів
12. Комунікація з учасниками подій
13. Сервісне обслуговування під час проведення заходів
14. Аналіз цільової аудиторії івент-заходу
15. Постановка цілей та завдань події
16. Розробка сценарію заходу,
17. Таймінг як елемент організації події
18. Локація заходу: критерії вибору
19. Матеріально-технічне забезпечення івенту
20. Документаційний супровід заходу
21. Партнерство та спонсорство в івент-індустрії
22. Організація реєстрації учасників
23. Логістика під час проведення заходу
24. Інформаційна підтримка події
25. Використання digital-технологій в івент-менеджменті
26. Робота з підрядниками, управління командою івенту
27. Моніторинг якості проведення заходу, зворотний зв’язок від учасників
28. Післяподієвий аналіз заходу, репутаційні ризики в івент-менеджменті
29. Етичні норми в організації заходів
30. Безпека учасників під час проведення подій

Результати самостійної роботи оцінюються під час поточного контролю, захисту рефератів, презентацій. Оцінювання здійснюється за 12-бальною шкалою відповідно до Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти.

Самостійна робота №1

(1 година)

Тема. Роль івент-менеджменту в сучасній індустрії послуг

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння ролі івент-менеджменту в сучасній індустрії послуг, визначити його значення у діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства та сфері гостинності.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати теоретичний матеріал щодо сутності івент-менеджменту.
2. Визначити основні напрями застосування івент-менеджменту у сфері послуг.
3. Охарактеризувати роль івент-заходів у підвищенні якості обслуговування клієнтів.
4. Навести приклади використання івент-менеджменту у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства *(не менше 3)*.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке івент-менеджмент?
2. Яке значення має івент-менеджмент у сучасній індустрії послуг?
3. У яких напрямах застосовується івент-менеджмент у сфері гостинності?
4. Як івент-заходи впливають на якість обслуговування клієнтів?
5. Яку роль відіграє організація заходів у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №2 *(1 година)*

Тема. Класифікація та характеристика видів івент-заходів

Мета:

Сформувати розуміння класифікації івент-заходів та їх особливостей у сфері послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати теоретичний матеріал щодо видів івент-заходів.
2. Визначити основні критерії класифікації подієвих заходів.
3. Охарактеризувати види заходів за призначенням.
4. Навести приклади івент-заходів у сфері гостинності (не менше 3).

Питання для самоконтролю:

1. Які існують види івент-заходів?
2. За якими ознаками класифікуються подієві заходи?
3. У чому особливість ділових заходів?
4. Які заходи належать до розважальних?
5. Яке значення має класифікація заходів?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №3 *(1 година)*

Тема. Етапи планування подієвих заходів, розробка концепції івенту

Мета:

Сформувати уявлення про основні етапи планування подієвих заходів та розробку концепції івенту.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо етапів планування заходів.
2. Визначити послідовність організації події.
3. Охарактеризувати поняття концепції заходу.
4. Навести приклад концепції івенту.

Питання для самоконтролю:

1. Які етапи планування івенту?

2. Що таке концепція заходу?
3. Які складові концепції події?
4. Чому важливе планування заходів?
5. Яку роль відіграє концепція?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №4 *(1 година)*

Тема. Формування програми заходу

Мета:

Сформувати розуміння процесу формування програми івент-заходу.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо структури програми заходу.
2. Визначити складові програми.
3. Охарактеризувати послідовність проведення заходу.
4. Навести приклад програми заходу.

Питання для самоконтролю:

1. Що включає програма заходу?
2. Які етапи проведення події?
3. Яка роль програми заходу?
4. Як формується програма?
5. Чому важливе планування програми?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.

5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №5 *(1 година)*

Тема. Організаційна структура команди івенту

Мета:

Сформувати розуміння організаційної структури команди під час проведення заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо структури команди.
2. Визначити ролі учасників команди.
3. Охарактеризувати функції керівника заходу.
4. Навести приклади розподілу обов’язків.

Питання для самоконтролю:

1. Хто входить до складу команди івенту?
2. Які функції керівника?
3. Яка роль координатора?
4. Як розподіляються обов’язки?
5. Чому важлива командна робота?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №6 *(1 година)*

Тема. Функції персоналу під час проведення заходів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння функціональних обов'язків персоналу, залученого до організації та проведення івент-заходів, визначити роль кожного члена команди у забезпеченні якісного сервісного обслуговування учасників події.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати теоретичний матеріал щодо функцій персоналу під час проведення івент-заходів.
2. Визначити основні категорії працівників, задіяних у процесі організації подій.
3. Охарактеризувати функціональні обов'язки персоналу на різних етапах проведення заходу.
4. Навести приклади взаємодії членів команди під час організації події.

Питання для самоконтролю:

1. Які функції виконує персонал під час проведення заходу?
2. Які категорії працівників залучаються до організації подій?
3. У чому полягає роль координатора заходу?
4. Як здійснюється розподіл обов'язків у команді?
5. Яке значення має взаємодія персоналу під час проведення заходу?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №7 *(1 година)*

Тема. Інструменти просування івент-заходів

Мета:

Сформувати уявлення про сучасні інструменти просування івент-заходів, визначити їх роль у забезпеченні ефективної комунікації з потенційними учасниками подій.

Завдання для виконання:
1. Опрацювати матеріал щодо інструментів просування заходів.
2. Визначити основні канали комунікації з аудиторією.
3. Охарактеризувати рекламні та інформаційні засоби популяризації подій.
4. Навести приклади використання маркетингових інструментів у просуванні заходів.

Питання для самоконтролю:
1. Які інструменти використовуються для просування заходів?
2. Які канали комунікації є найбільш ефективними?
3. Яку роль відіграє реклама у популяризації подій?
4. Як здійснюється інформування учасників?
5. Яке значення має просування заходу?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №8 *(1 година)*

Тема. Використання соціальних мереж для популяризації подій

Мета:

Сформувати розуміння можливостей використання соціальних мереж як інструменту популяризації івент-заходів у сфері послуг.

Завдання для виконання:
1. Опрацювати матеріал щодо використання соціальних мереж у просуванні подій.
2. Визначити переваги застосування цифрових платформ для інформування аудиторії.
3. Охарактеризувати способи залучення учасників через соціальні мережі.
4. Навести приклади популяризації заходів за допомогою соціальних мереж.

Питання для самоконтролю:
1. Яку роль відіграють соціальні мережі у просуванні подій?
2. Які переваги використання цифрових платформ?
3. Як соціальні мережі впливають на залучення аудиторії?

4. Які методи популяризації використовуються?
5. Яке значення має онлайн-комунікація?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №9 *(1 година)*

Тема. Бюджетування івент-заходів, оцінка ефективності проведеного заходу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу бюджетування івент-заходів та оцінювання ефективності їх проведення.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо формування бюджету заходу.
2. Визначити основні статті витрат.
3. Охарактеризувати показники ефективності проведення події.
4. Навести приклади оцінки результативності заходів.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке бюджет заходу?
2. Які статті витрат передбачаються?
3. Як оцінюється ефективність заходу?
4. Які показники використовуються?
5. Яке значення має фінансове планування?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика:

підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №10 *(1 година)*

Тема. Ризики під час організації подій та шляхи їх мінімізації

Мета:

Сформувати розуміння можливих ризиків під час організації івент-заходів та визначити способи їх попередження і мінімізації.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо ризиків у процесі організації заходів.
2. Визначити види ризиків.
3. Охарактеризувати заходи щодо їх запобігання.
4. Навести приклади управління ризиками.

Питання для самоконтролю:

1. Які ризики можуть виникати?
2. Як класифікуються ризики?
3. Які заходи мінімізації ризиків?
4. Як здійснюється управління ризиками?
5. Яке значення має планування?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №11 *(1 година)*

Тема. Особливості організації онлайн та гібридних заходів

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння особливостей організації онлайн

та гібридних заходів, визначити їх переваги та специфіку проведення у сучасних умовах розвитку індустрії послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати теоретичний матеріал щодо онлайн та гібридних форматів заходів.
2. Визначити основні відмінності між офлайн, онлайн та гібридними подіями.
3. Охарактеризувати технічні та організаційні вимоги до проведення заходів у дистанційному форматі.
4. Навести приклади використання онлайн-платформ для проведення подій.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке онлайн-захід?
2. У чому особливість гібридного формату?
3. Які технічні засоби використовуються?
4. Які переваги онлайн-заходів?
5. Які труднощі можуть виникати?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №12 *(1 година)*

Тема. Комунікація з учасниками подій

Мета:

Сформувати уявлення про особливості комунікації з учасниками івент-заходів та визначити її роль у забезпеченні ефективної взаємодії між організаторами та аудиторією.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо комунікаційних процесів у межах заходу.
2. Визначити основні канали взаємодії з учасниками.
3. Охарактеризувати методи інформування аудиторії.
4. Навести приклади ефективної комунікації під час заходу.

Питання для самоконтролю:

1. Які канали комунікації використовуються?

2. Як здійснюється інформування учасників?
3. Які методи взаємодії є ефективними?
4. Яка роль зворотного зв'язку?
5. Чому важлива комунікація?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №13 *(1 година)*

Тема. Сервісне обслуговування під час проведення заходів

Мета:

Сформувати розуміння принципів сервісного обслуговування учасників під час проведення івент-заходів та визначити його вплив на якість наданих послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо стандартів обслуговування під час заходів.
2. Визначити складові сервісного забезпечення події.
3. Охарактеризувати роль персоналу у наданні послуг.
4. Навести приклади забезпечення якісного сервісу.

Питання для самоконтролю:

1. Що включає сервісне обслуговування?
2. Які стандарти обслуговування застосовуються?
3. Яка роль персоналу?
4. Як оцінюється якість послуг?
5. Яке значення має сервіс?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-

ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №14 *(1 година)*

Тема. Аналіз цільової аудиторії івент-заходу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння необхідності аналізу цільової аудиторії під час планування подієвих заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо визначення цільової аудиторії.
2. Визначити основні характеристики аудиторії.
3. Охарактеризувати методи аналізу.
4. Навести приклади сегментації аудиторії.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке цільова аудиторія?
2. Які характеристики враховуються?
3. Які методи аналізу застосовуються?
4. Як здійснюється сегментація?
5. Яке значення має аналіз?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №15 *(1 година)*

Тема. Постановка цілей та завдань події

Мета:

Сформувати уявлення про процес визначення цілей і завдань подієвих заходів у сфері послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо планування заходів.
2. Визначити цілі організації події.
3. Охарактеризувати завдання заходу.
4. Навести приклади постановки цілей.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке ціль заходу?
2. Які завдання визначаються?
3. Як формулюються цілі?
4. Яке значення має планування?
5. Як оцінюється досягнення цілей?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №16 *(1 година)*

Тема. Розробка сценарію заходу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу розробки сценарію подієвого заходу як складової його організаційного забезпечення.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо створення сценарію заходу.
2. Визначити структурні елементи сценарію.
3. Охарактеризувати послідовність дій під час проведення події.
4. Навести приклад сценарного плану заходу.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке сценарій заходу?
2. Які його основні складові?
3. Як визначається послідовність дій?
4. Яка роль сценарію?
5. Як здійснюється підготовка сценарію?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №17 *(1 година)*

Тема. Таймінг як елемент організації події

Мета:

Сформувати розуміння ролі таймінгу у процесі організації та проведення подієвих заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо планування часу проведення заходу.
2. Визначити основні етапи таймінгу.
3. Охарактеризувати значення дотримання часових рамок.
4. Навести приклад таймінгу заходу.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке таймінг?
2. Яке його значення?
3. Як здійснюється планування часу?
4. Які наслідки недотримання таймінгу?
5. Як контролюється виконання плану?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.

4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №18 *(1 година)*

Тема. Локація заходу: критерії вибору

Мета:

Сформувати уявлення про критерії вибору локації для проведення подієвих заходів у сфері послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо вибору місця проведення події.
2. Визначити основні критерії оцінювання локації.
3. Охарактеризувати вплив місця проведення на організацію заходу.
4. Навести приклади вибору локації.

Питання для самоконтролю:

1. Які критерії вибору локації?
2. Як впливає місце проведення?
3. Які фактори враховуються?
4. Яке значення має інфраструктура?
5. Як оцінюється доступність?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №19 ***(1 година)***

Тема. Матеріально-технічне забезпечення івенту

Мета:

Сформувати розуміння необхідності матеріально-технічного забезпечення під час організації івент-заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо технічного забезпечення заходів.
2. Визначити необхідні ресурси.
3. Охарактеризувати роль технічного супроводу.
4. Навести приклади матеріального забезпечення.

Питання для самоконтролю:

1. Що входить до матеріального забезпечення?
2. Які технічні засоби використовуються?
3. Яка роль обладнання?
4. Як здійснюється підготовка?
5. Яке значення має технічний супровід?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №20 ***(1 година)***

Тема. Документаційний супровід заходу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння значення документаційного забезпечення під час організації івент-заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо документаційного супроводу подій.
2. Визначити види документації.
3. Охарактеризувати порядок оформлення документів.
4. Навести приклади документаційного забезпечення.

Питання для самоконтролю:

1. Які документи оформлюються?

2. Яка їх роль?
3. Як здійснюється оформлення?
4. Хто відповідає за документи?
5. Яке значення має документація?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №21 *(1 година)*

Тема. Партнерство та спонсорство в івент-індустрії

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння ролі партнерства та спонсорської підтримки під час організації подієвих заходів у сфері послуг.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо співпраці з партнерами та спонсорами.
2. Визначити основні форми партнерства.
3. Охарактеризувати роль спонсорської підтримки.
4. Навести приклади співпраці під час проведення заходів.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке партнерство?
2. Яка роль спонсорів?
3. Які форми співпраці існують?
4. Як залучаються партнери?
5. Яке значення має підтримка?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-

ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №22 *(1 година)*

Тема. Організація реєстрації учасників

Мета:

Сформувати розуміння процесу організації реєстрації учасників подієвих заходів та визначити його значення у забезпеченні ефективного проведення події.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо реєстрації учасників.
2. Визначити етапи реєстрації.
3. Охарактеризувати способи обліку учасників.
4. Навести приклади організації реєстрації.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке реєстрація учасників?
2. Які етапи її проведення?
3. Які способи обліку застосовуються?
4. Яка роль реєстрації?
5. Як здійснюється контроль?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №23 *(1 година)*

Тема. Логістика під час проведення заходу

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння значення логістичних процесів у забезпеченні проведення івент-заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо логістики заходів.
2. Визначити основні логістичні процеси.
3. Охарактеризувати транспортування та розміщення.
4. Навести приклади організації логістики.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке логістика заходу?
2. Які процеси включає?
3. Яка роль транспортування?
4. Як організовується розміщення?
5. Яке значення має логістика?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №24 *(1 година)*

Тема. Інформаційна підтримка події

Мета:

Сформувати розуміння значення інформаційного супроводу під час організації та проведення подієвих заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо інформаційної підтримки.
2. Визначити засоби інформування.
3. Охарактеризувати інформаційні канали.
4. Навести приклади інформаційного супроводу.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке інформаційна підтримка?

2. Які канали використовуються?
3. Яка роль інформування?
4. Як поширюється інформація?
5. Яке значення має підтримка?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №25 *(1 година)*

Тема. Використання digital-технологій в івент-менеджменті

Мета:

Сформувати уявлення про використання сучасних digital-технологій у процесі організації івент-заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо цифрових технологій.
2. Визначити основні інструменти.
3. Охарактеризувати їх застосування.
4. Навести приклади використання.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке digital-технології?
2. Які інструменти застосовуються?
3. Яка їх роль?
4. Як вони використовуються?
5. Яке значення мають?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво

Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №26 *(1 година)*

Тема. Робота з підрядниками, управління командою івенту

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння процесу взаємодії з підрядниками та особливостей управління командою під час організації подієвих заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо взаємодії з підрядними організаціями.
2. Визначити основні етапи співпраці з виконавцями послуг.
3. Охарактеризувати процес управління командою івенту.
4. Навести приклади координації роботи персоналу та підрядників.

Питання для самоконтролю:

1. Хто такі підрядники?
2. Яка їх роль у проведенні заходів?
3. Як здійснюється управління командою?
4. Які функції керівника заходу?
5. Яке значення має координація?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №27 *(1 година)*

Тема. Моніторинг якості проведення заходу, зворотний зв'язок від учасників

Мета:

Сформувати розуміння необхідності моніторингу якості проведення подієвих заходів та використання зворотного зв'язку для оцінювання їх результативності.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо оцінювання якості заходів.
2. Визначити методи збору зворотного зв'язку.
3. Охарактеризувати показники якості проведення події.
4. Навести приклади аналізу результатів заходу.

Питання для самоконтролю:

1. Що таке моніторинг якості?
2. Як здійснюється оцінювання?
3. Які методи збору інформації?
4. Яка роль зворотного зв'язку?
5. Як аналізуються результати?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №28 *(1 година)*

Тема. Післяподієвий аналіз заходу, репутаційні ризики в івент-менеджменті

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння значення післяподієвого аналізу та можливих репутаційних ризиків у процесі організації заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо післяподієвого аналізу.
2. Визначити можливі репутаційні ризики.
3. Охарактеризувати способи їх попередження.
4. Навести приклади оцінювання ефективності події.

Питання для самоконтролю:
1. Що таке післяподієвий аналіз?
2. Які ризики можуть виникати?
3. Як попередити негативні наслідки?
4. Яка роль аналізу?
5. Яке значення має репутація?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №29 *(1 година)*

Тема. Етичні норми в організації заходів

Мета:

Сформувати розуміння етичних норм і правил поведінки під час організації та проведення подієвих заходів.

Завдання для виконання:
1. Опрацювати матеріал щодо етики професійної діяльності.
2. Визначити основні принципи поведінки.
3. Охарактеризувати етичні вимоги до персоналу.
4. Навести приклади дотримання норм етики.

Питання для самоконтролю:
1. Що таке професійна етика?
2. Які етичні принципи?
3. Яка роль персоналу?
4. Як забезпечується культура спілкування?
5. Яке значення має етика?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.

4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

Самостійна робота №30 *(1 година)*

Тема. Безпека учасників під час проведення подій

Мета:

Сформувати у здобувачів освіти розуміння важливості забезпечення безпеки учасників під час проведення івент-заходів.

Завдання для виконання:

1. Опрацювати матеріал щодо безпеки під час заходів.
2. Визначити основні вимоги безпеки.
3. Охарактеризувати заходи щодо попередження небезпек.
4. Навести приклади забезпечення безпечних умов.

Питання для самоконтролю:

1. Які вимоги безпеки існують?
2. Як попередити небезпеки?
3. Яка роль організаторів?
4. Які заходи забезпечують безпеку?
5. Яке значення має контроль?

Список рекомендованих джерел

1. Закон України «Про туризм».
2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
3. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні.
4. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
5. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
6. Інформаційні системи і технології і готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник / За ред. д.т.н., проф. М.К. Сукача та к.е.н., доц. М.М. Скопеня. –К.: Видавництво Ліра-К, 2019. –764 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.