МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ
ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора з НМР
_____ М. Т. Скоробогата
«__» _____ 2025 року

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Івент-технології»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

ПОГОДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
готельно-туристичного напрямку
Протокол № 1 від 28.08.2025 р.
Голова комісії _____ Максим ПРИПУТЕНЬ

м. Львів – 2025

Загальна інформація	
Назва дисципліни	Івент-технології
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Пулюя 38. Кабінет – Г11 https://lpcollege.com.ua/
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Викладачі дисципліни:	Припутень Максим Петрович, Викладач вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії готельно-туристичного напрямку
Контактна інформація викладача	maksympryputen@gmail.com
Консультації по курсу	Консультації відбуваються в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю) в аудиторії Г11 (вул. Пулюя 38). Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
Тривалість дисципліни	90 год.
Розподіл за видами занять та годинами навчання	➢ 40 годин лекцій, ➢ 20 годин практичних занять, ➢ 30 годин самостійної роботи
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://classroom.google.com/c/NzEzMTczODQ5OTU2
Очікувані результати навчання	➢ Знати основи організації та проведення івент-заходів у сфері гостинності ➢ Розуміти етапи планування подій (ділових, святкових, корпоративних) ➢ Вміти розробляти концепцію заходу відповідно до потреб замовника ➢ Планувати бюджет івенту та розраховувати витрати ➢ Організовувати роботу персоналу під час проведення заходів ➢ Забезпечувати належний рівень сервісу при обслуговуванні подій ➢ Використовувати сучасні технології та інструменти івент-менеджменту ➢ Дотримуватись професійної етики у взаємодії з клієнтами та партнерами ➢ Оцінювати ефективність проведеного заходу
Форма навчання	денна

Опис дисципліни
Інформація про дисципліну: спрямована на формування у здобувачів освіти теоретичних знань та практичних навичок з організації, планування і проведення заходів (івентів) у сфері готельно-ресторанного бізнесу. У процесі вивчення дисципліни студенти ознайомлюються з: • видами івент-заходів у закладах індустрії гостинності; • етапами підготовки та реалізації подій;

- технологією організації ділових, розважальних та корпоративних заходів;
- особливостями сервісного обслуговування під час проведення івентів;
- принципами взаємодії із замовниками, партнерами та підрядниками;
- основами бюджетування та оцінювання ефективності заходів.

Дисципліна забезпечує розвиток компетентностей, необхідних для організації івент-заходів у готелях, ресторанах та інших підприємствах індустрії гостинності.

Зміст навчальної дисципліни охоплює:

- теоретичні основи івент-менеджменту у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- класифікацію та характеристику івент-заходів;
- етапи планування, підготовки та реалізації подій;
- розробку концепції і сценарію заходу;
- організацію роботи персоналу під час проведення івентів;
- матеріально-технічне забезпечення заходів;
- основи бюджетування та ресурсного планування;
- забезпечення якості обслуговування гостей;
- оцінювання результативності проведених заходів.

Мета курсу: формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації, планування та проведення івент-заходів у сфері готельно-ресторанного бізнесу, забезпечення ефективної взаємодії з клієнтами, партнерами та персоналом під час підготовки і реалізації подій.

Цілі курсу:

- Ознайомлення з основами івент-менеджменту у сфері гостинності
- Вивчення класифікації та особливостей івент-заходів
- Формування навичок планування та організації подій
- Опанування технологій розробки концепції та сценарію заходу
- Засвоєння основ бюджетування івентів
- Організація роботи персоналу під час проведення заходів
- Забезпечення належного рівня обслуговування гостей
- Формування навичок командної роботи
- Оцінювання ефективності проведених заходів

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв’язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

Програмні результати навчання:

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

Література для вивчення дисципліни:

Нормативно-законодавча база

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. №325/95-ВР.
2. Національний Стандарт України «ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. Національний Стандарт України «ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».
4. НАССР (система управління безпечністю харчових продуктів, яка аналізує потенційні ризики та контролює критичні точки на всіх етапах виробництва, починаючи від сировини до кінцевого споживача).

Базова література

1. Головко О.М., Кампов О.М., Махлинець Н.С. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 338 с.
2. Ковешніков О.В., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 564 с.
3. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний комплекс: теорія та практика: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 472 с.

Додаткова література

4. 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.
5. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент. 3-те видання : навч. посіб. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. –К. : Центр навчальної літератури, 2017. –344 с.
6. Самодай В.П. Технологія готельної справи: навчальний посібник. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2012. 308 с.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
8. Чепурда Л. М., Таньков К.М., Куракін О.Б. Організація готельного господарства: навчальний посібник. Черкаси: ЧДТУ, 2015. 427 с.

Структура курсу			
№	**Тема**	**Результати навчання**	**Завдання**
1.	Поняття та зміст івент. класифікація подій	**Знати**: поняття івенту, його мету та основні види подій. **Розрізняти**: типи подій за форматом, масштабом і цільовою аудиторією. **Застосовувати**: класифікацію подій під час планування заходів.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття

2.	Цілі та завдання івент-заходів	**Знати:** цілі та завдання івент-заходів. **Розрізняти:** стратегічні та операційні цілі подій. **Застосовувати:** визначення цілей і завдань під час планування заходів.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття
3.	Технологія розробки програми заходу	**Знати:** основні етапи та принципи розробки програми заходу. **Розрізняти:** структурні елементи програми (сценарій, таймінг, активності). **Застосовувати:** алгоритм створення програми заходу під час його планування та організації.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття
4.	Планування івент-заходів	**Знати:** етапи та принципи планування івент-заходів, необхідні ресурси та терміни реалізації. **Розрізняти:** види планів (операційний, календарний, ресурсний) і складові підготовки події. **Застосовувати:** методи та інструменти планування під час організації івент-заходів.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття
5.	Склад та функції персоналу в організації заходів	**Знати:** склад персоналу, ролі та функції членів команди в організації заходів. **Розрізняти:** обов'язки організаційного, технічного та обслуговуючого персоналу. **Застосовувати:** розподіл функцій і координацію роботи персоналу під час підготовки та проведення заходу.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття
6.	Інструменти просування і продажів подієвих заходів	**Знати:** інструменти просування та продажу подієвих заходів, основні канали комунікації з цільовою аудиторією. **Розрізняти:** онлайн та офлайн інструменти маркетингу і способи залучення учасників. **Застосовувати:** маркетингові інструменти для просування і продажу івент-заходів.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття
7.	Ефективність управління заходами	**Знати:** основні показники та методи оцінювання ефективності управління заходами. **Розрізняти:** економічні, організаційні та соціальні критерії результативності івент-заходів. **Застосовувати:** методи оцінки ефективності під час аналізу та вдосконалення проведених заходів.	Питання, тести, самостійна робота, практичне заняття

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	**Максимальна кількість балів**
Лекція	0/0
Практичні заняття	50/40
Проміжний тестовий контроль	50/30
Залік	0/30
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Залік

Поточне тестування та самостійна робота																**Сума**
Поточний контроль Практичні завдання											*Тестовий контроль*					
Пр 1	Пр 2	Пр 3	Пр 4	Пр 4	Пр 6	Пр 7	Пр 8	Пр 9	Пр 10		ТК-1	ТК-2	ТК-3	ТК-4	ТК-5	
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	5	5		**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	
Max= 50											**Max= 50**					**100**

Система оцінювання у співвідношенні 100 балів до 12 балів

Відмінно	**12**	**100**
	11	**92**
	10	**83**
Добре	**9**	**75**
	8	**67**
	7	**58**
Задовільно	**6**	**50**
	5	**42**
	4	**33**
Незадовільно	**3**	**25**
	2	**17**
	1	**10**

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання дисципліни	Навчально-пізнавальна діяльність здійснюватиметься наступними методами: *лекція* (традиційна (тематична), проблемна) із застосуванням мультимедійних засобів (PowerPoint-презентація) та інтерактивних методів; *практичне заняття* (розширене обговорення, розрахункова частина, заповнення технологічної документації, дискусія) із застосуванням елементів створення ситуації пізнавальної новизни та „мозкового штурму”; *самостійна робота* студентів з джерелами та літературою, розв’язання проблемних питань і написання творчих робіт з їх наступним обговоренням.

Необхідне обладнання	Комп'ютерне та мультимедійне устаткування
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. нараховуються за наступним співвідношенням: • практичні заняття: 40% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 40; • письмові роботи: 30% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 30; • залік: 30 % семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 30. Підсумкова максимальна кількість балів 100.
Теми для самостійної роботи	1. Роль івент-менеджменту в сучасній індустрії послуг 2. Класифікація та характеристика видів івент-заходів 3. Етапи планування подієвих заходів 4. Розробка концепції івенту 5. Формування програми заходу 6. Організаційна структура команди івенту 7. Функції персоналу під час проведення заходів 8. Інструменти просування івент-заходів 9. Використання соціальних мереж для популяризації подій 10. Бюджетування івент-заходів 11. Оцінка ефективності проведеного заходу 12. Ризики під час організації подій та шляхи їх мінімізації 13. Особливості організації онлайн та гібридних заходів 14. Комунікація з учасниками подій 15. Сервісне обслуговування під час проведення заходів 16. Аналіз цільової аудиторії івент-заходу 17. Постановка цілей та завдань події 18. Розробка сценарію заходу 19. Таймінг як елемент організації події 20. Локація заходу: критерії вибору 21. Матеріально-технічне забезпечення івенту 22. Документаційний супровід заходу 23. Партнерство та спонсорство в івент-індустрії 24. Організація реєстрації учасників 25. Логістика під час проведення заходу 26. Інформаційна підтримка події 27. Використання digital-технологій в івент-менеджменті 28. Робота з підрядниками 29. Управління командою івенту 30. Моніторинг якості проведення заходу 31. Зворотний зв'язок від учасників 32. Післяподієвий аналіз заходу 33. Репутаційні ризики в івент-менеджменті 34. Етичні норми в організації заходів 35. Безпека учасників під час проведення подій
Питання до заліку	1. Поняття івенту та його основні характеристики. 2. Класифікація івент-заходів. 3. Цілі та завдання подієвих заходів. 4. Основні етапи організації івенту. 5. Планування івент-заходів: сутність та значення. 6. Розробка концепції заходу. 7. Технологія створення програми заходу. 8. Структура сценарію івенту. 9. Таймінг заходу та його значення.

	10. Організаційна структура команди івенту. 11. Склад персоналу при організації заходів. 12. Функції членів івент-команди. 13. Матеріально-технічне забезпечення заходу. 14. Робота з підрядниками. 15. Основні інструменти просування заходів. 16. Канали комунікації з цільовою аудиторією. 17. Використання соціальних мереж у просуванні подій. 18. Продаж подієвих заходів. 19. Бюджетування івент-заходів. 20. Оцінка ефективності заходу. 21. Критерії результативності подій. 22. Управління ризиками під час організації заходів. 23. Особливості організації онлайн заходів. 24. Особливості організації офлайн заходів. 25. Післяподієвий аналіз івенту. 26. Види подій за масштабом проведення. 27. Визначення цільової аудиторії заходу. 28. Вибір локації для проведення івенту. 29. Логістика заходу та її складові. 30. Організація реєстрації учасників. 31. Документаційне забезпечення події. 32. Інформаційна підтримка заходу. 33. Управління командою під час проведення події. 34. Координація роботи персоналу. 35. Роль ведучого у проведенні заходу. 36. Взаємодія з партнерами та спонсорами. 37. Інструменти digital-маркетингу в івент-менеджменті. 38. PR-технології у просуванні заходів. 39. Робота з відгуками учасників. 40. Методи збору зворотного зв'язку. 41. Соціальна відповідальність під час організації подій. 42. Етичні аспекти проведення заходів. 43. Безпека учасників івенту. 44. Моніторинг якості проведення заходу. 45. Показники успішності заходу. 46. Післяподієва оцінка результатів. 47. Управління репутацією організатора. 48. Використання інноваційних технологій у подіях. 49. Організація гібридних заходів. 50. Основні тенденції розвитку івент-індустрії.
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

Політика навчальної дисципліни	
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика навчального закладу спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено: 1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 2. Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 3. Положення про академічну доброчесність та корпоративну етику у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 4. Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 5. Положення про запобігання академічного плагіату у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу 6. Антикорупційна програма Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу 7. Положення про уповноважений підрозділ (уповноважену особу) з питань запобігання та виявлення корупції 8. План заходів по запобіганню та протидії корупції у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента.
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту Коледжу.
Додаткові бали	Виставляються під час практичних занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми.
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Smart school та Classroom, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Укладач: **Викладач Максим ПРИПУТЕНЬ**