



Донецький державний
університет управління

НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Івент-туризм та організація анімаційних послуг. Кейтеринг

КАФЕДРА

туризму

РОЗРОБНИК

Горюнова Катерина Анатоліївна

ст. викладач

horionova@inbox.dsum.edu.ua

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

5

кредити ЄКТС
(150 годин)

42

годин контактна робота з викладачем
(14 годин лекцій;
28 годин семінарських занять)

108

години - самостійна робота

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ

другий
магістр

МОВА ВИКЛАДАННЯ

українська

ФОРМА КОНТРОЛЮ

залік

СТАТУС ДИСЦИПЛІНИ

- вибіркова для всіх здобувачів вищої освіти

ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

вивчення курсу базується на знанні таких дисциплін як «Організація туризму», «Організація готельного господарства».

МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

формування у майбутніх фахівців компетентностей, що забезпечують ефективне планування та проведення міжнародних івентів (подій) в туризмі (виставки, конференції, спортивні заходи, фестивалі, концерти тощо), охоплюючи всі інструменти управління івентами

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Основи організації та управління анімаційною діяльністю в туризмі

Тема 1. Теоретичні основи організації анімаційних послуг в туризмі

Тема 2. Управління анімаційною діяльністю

Тема 3. Організація анімаційних послуг у готелях і туристських комплексах

Модуль 2. Івент-туризм

Тема 4. Поняття і особливості івент-туризму

Тема 5. Міжнародний івент-туризм. Досвід для України

Тема 6. Механізми та складові івент-туризму

Модуль 3. Організація кейтерингового обслуговування. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Тема 7. Поняття послуги кейтеринг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

Тема 8. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

- знання структури організації дозвілля та елементів формування анімаційного інтересу; методики створення та проведення анімаційних програм; організації управління анімаційними заходами;
- уміння планувати та контролювати за проведенням туристських анімаційних заходів;



використовувати методи і технологію формування анімаційної програми, яка відповідає запитам споживачів;

- вміти аналізувати і оцінювати анімаційні заходи різних типів і видів, роботу аніматорів;
- організація роботи event компаній;
- управління персоналом в event менеджменті;
- управління івентами;
- управління ризиками та безпека івентів;
- робити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
- знати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.

МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ НАВЧАННЯ

- традиційні та проблемні лекції;
- семінарські заняття;
- колективного групового навчання, технологій ситуативного моделювання, технологій опрацювання дискусійних питань в т.ч. індивідуального.

РЕГЛАМЕНТ ОЦІНЮВАННЯ

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни: 100 балів.

Розподіл рейтингових балів за видами навчальної роботи:

- Виконання завдань на практичних заняттях – ~ 35 балів.
- Виконання поточних контрольних робіт – ~ 15 балів
- Складання кожного письмового модульного контролю – всього 35 балів;
- Виконання творчо-пошукового завдання – ~ 10 балів
- Наукова діяльність – ~ 5 балів

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:

перескладання підсумкового модульного контролю студентами, які отримали рейтинговий бал за модульний цикл, що відповідає незадовільній оцінці, проводиться не пізніше двох тижнів після атестаційного. Позитивні оцінки з модульного циклу в цілому та його складових не підвищуються.

За рішенням викладача або кафедри нараховуються заохочувальні бали за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Підсумкове семестрове оцінювання навчальної роботи студента:

Шкала оцінювання ЄКТС	Визначення	Чотирибальна національна шкала оцінювання	Рейтингова бальна шкала оцінювання
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Відмінно	$90 \leq RD \leq 100$
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	Добре	$82 \leq RD < 89$
C	Загалом правильна робота з певною кількістю помилок		$74 \leq RD < 81$
D	Непогано, але зі значною кількістю	Задовільно	$64 \leq RD < 73$



	недоліків		
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії		60 ≤ RD < 63
FX	Можливе повторне складання	Незадовільно	35 ≤ RD < 59
F	Необхідний повторний курс з навчальної дисципліни		RD < 34

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Основна література:

1. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Бистрицька Т. А. Перлини України / Т. А. Бистрицька– К.: Либідь,2002. – 60 с.
5. Зеленська Л. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів / Л. Зеленська, А. Романова / К. : НАККІМ, 2015. – 84 с.
6. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство: навч. Посіб. К.: Центр навч. л-р 2015. 208 с.
7. Ведмідь Н.І., Мельниченко С.В. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2016. 85 с..
8. Килимистий С.М. Анімація в туризмі: навч. посіб. К.: Вид-во ФПУ, 2017. 188 с
9. Україна: Енциклопедичний довідник / Заг. ред. В. П.Пустовойтенка. - К.: Потенціал, 2002. - 463 с.

Англомовні видання:

1. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. – Cengage Learning EMEA, 2004. – P. 13.
2. Tum J., Norton P., Wright Nevan J. Management of Event Operations. – El sevier Butterworth– Heinemann, 2006.

Інтернет джерела

1. World Tourism Organization. – URL : <https://www.unwto.org/>
2. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року . – URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80>
3. Департамент туризму та курортів – URL : <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=3e42d3b8-108a-4c21-a413-8d80aa724e5c&title=ViddilRozvitkuTurizmu>
4. Офіційний сайт Держкомстату України [Електронний ресурс] – URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
5. Туристические организации (GTA) [Електронний ресурс]. – URL :: <http://www.globaltradealert.org/about>
6. Carter L. Event Planning. – AuthorHouse, 2007. – P. 3. Event-менеджмент – організація заходів на вищому рівні [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.pr2b.net/index.php/articles/91-listprevent>