МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
(найменування центрального органу управління освітою і наукою, власника)

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА
(повне найменування вищого навчального закладу)

Кафедра туризму

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Декан географічного факультету
Біланюк В.І.
"12" вересня 2018 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕНЕДЖМЕНТ КУЛІНАРНИХ ПОДІЙ

напрям підготовки **24 «Сфера обслуговування»**
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
(шифр і назва спеціальності)
факультет **географічний**
(назва інституту, факультету, відділення)

2018-2019 навчальний рік

Робоча програма «Менеджмент кулінарних подій» для студентів за напрямом підготовки 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробник:
Кізима В.Л., кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка.

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка.

Протокол № 1 від "27" серпня 2018 р.

Завідувач кафедри туризму _____ проф. Мальська М. П.
(підпис) (прізвище та ініціали)

"_____"_____ 20___ р

Схвалено Вченою радою географічного факультету

Протокол від. "12" вересня 2018 року № 1

"_____"_____20__ року Голова_____ доц. Біланюк В.І.

(підпис)

© ЛНУ ім. І. Франка, 2018
© Кізима В.Л. 2018

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів:
денна – 4</td><td>Галузь знань
24 «Сфера обслуговування»
(шифр, назва)</td><td colspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td>Напрям
(шифр, назва)</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 2</td><td rowspan="4">Спеціальність (професійне спрямування)
241 «Готельно-ресторанна справа»</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання -</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин – 120</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 4
самостійної роботи студента – 3,5</td><td rowspan="10">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
бакалавр</td><td>32 год</td><td>12 год</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>32 год</td><td>12 год</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>-</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>56 год</td><td>96год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ІНДЗ:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної й індивідуальної роботи становить : 1:1,75

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Менеджмент кулінарних подій» читатиметься на кафедрі туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка для студентів-бакалаврів 1 курсу денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Мета:

- поглибити підготовку фахівців у напрямі менеджменту кулінарних подій;
- сформувати уміння планування, реалізації та оцінювання кулінарних подій;
- виробити навички реалізації кулінарних подій в сучасному просторі;

Основними завданнями цього курсу є:

- ознайомлення студентів з природою, відповідними поняттями, категоріями менеджменту кулінарних подій;
- визначення факторів, які обумовлюють організацію менеджменту кулінарних подій;
- набути практичних навичок по оволодінню методами менеджменту кулінарних подій;
- визначення особливостей процесу менеджменту кулінарних подій;

В результаті вивчення даного курсу студент повинен

знати: понятійний апарат менеджменту кулінарних подій, в тому числі термінологію, методологію та організаційно-практичні засади менеджменту кулінарних подій, історію виникнення та розвитку менеджменту кулінарних подій.

вміти: застосовувати основні елементи менеджменту кулінарних подій у практичній діяльності; визначати фактори , які впливають на планування і проведення кулінарних подій, у тому числі у сфері гостинності.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.
Теоретичні засади менеджменту кулінарних подій

Тема 1. Основи менеджменту кулінарних подій

1. Поняття менеджменту кулінарних подій

2. Наукові засади дослідження спеціальних подій 3

3. Теоретичні підходи до трактування менеджменту кулінарних подій

Тема 2. Сутність, зміст, класифікація кулінарних подій в системі менеджменту

1. Захід як подія

2. Класифікація події за типом, результатом для учасників та результатом для учасників

3. Класифікація за типом маркетингового середовища та характеру взаємодії учасників

Тема 3. Загальні вимоги до менеджменту кулінарних подій

1. Умови ефективної кулінарної події

2. Учасники та відвідувачі кулінарних подій

3. Ризик-менеджмент виняткових заходів

Тема 4. Планування і програмування кулінарних подій

1. Стратегія успіху
2. Фактори, що формують стратегію кулінарних подій
3. Мета події та її досягнення. Цілі і завдання подієвих заходів
3. Підготовка та ресурси у плануванні заходу.

Тема 5. Логістика в менеджменті кулінарних подій

1. Організація громадського харчування та логістика товарів
2. Інфраструктура, маркетинг для кейтерінгу та інфраструктури
3. Менеджмент інформації

Тема 6. Організаційно-управлінські аспекти менеджменті кулінарних подій

1. Проект-менеджмент спеціальних подій
2. Планування та контролінг проекту
3. Допоміжні засоби менеджменті кулінарних подій

Тема 7. Просування кулінарних подій

1. Інструменти менеджменті кулінарних подій
2. Реклама в менеджменті кулінарних подій
3.Маркетинг в менеджменті кулінарних подій

Тема 8. Специфіка реалізації менеджменту кулінарних подій у сфері туризму

1. Особливості реалізації різних кулінарних подій у сфері туризму
2. Специфіка проведення конференції, ювілею, вечірки, фестивалю, корпоративного заходу тощо

Змістовий модуль 2.
Організація та оцінка результатів кулінарних подій

Тема 9. Методологія дослідження виняткових подій

1. Етапи організації кулінарних подій
2. Дослідження кулінарних подій
3. Сутність понять «Фокус-групи», «Людина-«монітор»
4. Поясніть сутність проведення анкетування та інтерв'ю

Тема 10. Технологія розробки програми заходу

1. Основні підходи розробки подієвого заходу
2. Охарактеризуйте сутність підходу мозковий штурм при розробці кулінарних подій
3. Визначте значущість документації ідей та проведення конкурсу ідей

Тема 11. Склад та функції персоналу в організації кулінарних подій
1.Основні культури управління персоналом.
2. Тимчасовий персонал при організації події його функції
3. Організація роботи персоналу для успішного проведення заходу
4. Робота з підрядниками заходу

Тема 12. Інструменти просування і продажів кулінарних подій
1. Основні інструменти продажів заходу
2. Сутність реклами і рекламних каналів
3. Основні елементи, які повинні бути присутніми в запрошенні на кулінарну подію
4. Реклама в засобах масової інформації як інструмента кулінарних подій
5. Формати організація роботи з пресою

Тема 13. Ефективність менеджменту кулінарних подій
1. Найбільш популярні інструментами при оцінці special event
2. Фінансова класифікація кулінарних подій
3. Основні фінансові питання при організації кулінарних подій
4. Головні фактори, що впливають на бюджет кулінарних подій
5. Вимоги висуваються до бюджету події

Тема 14. Концепції і кулінарних креативів
1. Концепції закладів ресторанного господарства. Створення нової концепції закладу
2.Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства;
3. Ексклюзивні технології сервісу, професійна майстерність персоналу
4.Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків

Тема 15. Менеджмент міжнародних кулінарних подій
1. Основні форми менеджменту міжнародних кулінарних подій
2. Міжнародна конкуренція, її вплив на розвиток конкурентного середовища кулінарних подій Україні
3 Світовий досвід проведення кулінарних подій

Тема 16. Креатив у організації кулінарних подій
1.Креатив як інструмент родієвого менеджменту
2. Техніки та прийоми креативу, креатив у драматургії події
3.Режисура події, акторський креатив
4. Креатив у музичному оформленні події
5. Сценографія: креатив у просторовому оформленні події

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин

і тем	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		л	п	лаб	Інд	ср		л	п	лаб	інд	ср
1	120	32	32			56		12	12			96
Змістовий модуль 1. ***Теоретичні засади менеджменту кулінарних подій***												
Тема 1. Основи менеджменту кулінарних подій	4	2	2	-	-	2	-	2	-	-	-	6
Тема 2. Сутність, зміст, класифікація кулінарних подій в системі менеджменту	4	2	2	-	-	2	-	2	-	-	-	6
Тема 3. Загальні вимоги до менеджменту кулінарних подій	4	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	6
Тема 4. Планування і програмування кулінарних подій	4	2	2	-	-	4	-	-	2	-	-	6
Тема 5. Логістика в менеджменті кулінарних подій	4	2	2			4		2	-	-	-	6
Тема 6. Організаційно-управлінські аспекти менеджменті кулінарних подій	4	2	2			4		2	-	-	-	6
Тема 7. Просування кулінарних подій	4	2	2			4		-	-	-	-	6
Тема 8. Специфіка реалізації менеджменту кулінарних подій у сфері туризму	4	2	2			2		-	2	-	-	6
Змістовий модуль 2. ***Організація та оцінка результатів кулінарних подій***												
Тема 9. Методологія дослідження виняткових подій	4	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	6
Тема 10. Технологія розробки програми заходу	4	2	2	-	-	4	-	-	2	-	-	6
Тема 11. Склад та функції персоналу в організації кулінарних подій	4	2	2	-	-	4	-	-	2	-	-	6
Тема 12. Інструменти просування і продажів кулінарних подій	4	2	2	-	-	4	-	2	-	-	-	6
Тема 13. Ефективність менеджменту кулінарних подій	4	2	2			4		-	2	-	-	6
Тема 14. Концепції і	4	2	2			4		2	-	-	-	

кулінарних креативів												6
Тема 15. Менеджмент міжнародних кулінарних подій	4	2	2			4		-	-	-	-	6
Тема 16. Креатив у організації кулінарних подій	4	2	2			2		-	2	-	-	6
Усього годин	**32**	16	16			56	-	12	12	-	-	96

5. Теми практичних занять

Шифр змістового модуля	Назва змістового модуля	Кількість аудиторних годин
1.	Основи менеджменту кулінарних подій	2
2.	Сутність, зміст, класифікація кулінарних подій в системі менеджменту	2
3.	Загальні вимоги до менеджменту кулінарних подій	2
4	Планування і програмування кулінарних подій	2
5	Логістика в менеджменті кулінарних подій	2
6	Організаційно-управлінські аспекти менеджменті кулінарних подій	2
7	Просування кулінарних подій	2
8	Специфіка реалізації менеджменту кулінарних подій у сфері туризму	2
9	Методологія дослідження виняткових подій	2
10	Технологія розробки програми заходу	2
11	Склад та функції персоналу в організації кулінарних подій	2
12	Інструменти просування і продажів кулінарних подій	2
13	Ефективність менеджменту кулінарних подій	2
14	Концепції і кулінарних креативів	2
15	Менеджмент міжнародних кулінарних подій	2
16	Креатив у організації кулінарних подій	2
	Разом	32

6. Теми лабораторних робіт

Лабораторні заняття навчальною програмою не передбачені.

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Пошукове заняття з основ досліджень кулінарних подій	4
2	Вироблення стратегії кулінарної події	4
3	Планування та проектування кулінарної події	4
4	Підготовка документації кулінарної події	4

5	Пошук логістичних рішень в менеджменті кулінарної події	4
6	Підготовка до реалізації кулінарної події	4
7	Специфіка менеджменту кулінарних подій як технології, творчості бізнесу	4
8	Івент-менеджер як фахівець кулінарних подій	4
9	Індустрія вражень та емоційна насиченість кулінарної події	4
10	Фінанси і податки менеджменті кулінарних подій	4
11	Фази та етапи кулінарних подій	4
12	Технологія розробки програми заходу	4
13	Менеджмент інформації	4
14	Особливості документації кулінарних подій (контрольні таблиці)	4
	Разом	56

9. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання навчальним планом не передбачені

10. Методи навчання

Лекційна форма навчання: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія, ілюстрація, демонстрація.

Практичне заняття: доповідь, відповідь, дискусія.

11. Методи контролю

1. Поточний – здійснюється на семінарських заняттях. За змістом він передбачає перевірку знань студентів з тем семінарського та лекційного заняття та умінь самостійно опрацьовувати навчально-методичну літературу по даній тематиці, а також виконання завдання самостійної роботи. Та написання двох модулів.

2. Підсумковий – здійснюється у формі оформлення заліку.

12. Розподіл балів, що присвоюється студентам

Приклад розподілу балів, які отримують студенти для заліку

Поточне тестування та самостійна робота																	Сума
Змістовий модуль 1									Змістовий модуль 2								
Разом 1	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Модуль	Разом 2	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Модуль	100
50	4	4	4	4	4	4	6	20	50	4	4	4	4	6	6	20	

Т1, Т2, Т3 …Т13 – теми семінарських і практичних занять.

М1 та М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань проводиться за 100-бальною шкалою.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
A	90 – 100	відмінно	зараховано
B	81-89	добре	
C	71-80		
D	61-70	задовільно	
E	51-60		
FX	21-50	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
F	0-20	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

Основна література:

1.Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий: учебное пособие / О.Я. Гойхман. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 136 с.

2. Голдблатт Дж. Special Event / Дж. Голдблатт. – М.: ЭКСПО, 2010.

3. Зеленська Л. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів / Л. Зеленська, А. Романова / К. : НАКККІМ, 2015. – 84 с.

4. Кочубей Н. В. Соціокультурна діяльність : навчальний посібник / Н.В.Кочубей. – Суми : Університетська книга, 2015. – 122 с.

5. Колбер Ф. Маркетинг культуры и искусства / Франсуа Колбер при участии Ж. Нантель, С. Билодо, Дж. Д. Рича; [пер. с англ. Л. Г. Мочаловой]. - Санкт-Петербург: АРТ-Пресс, 2004. – 255 с.

6. Костюк О. История ивента / О. Костюк // Теория и практика организации специальных

7. Назаров О.І. Занимательная ивентология, или ивент-рынок Украины в цифрах и мнениях / Назаров О.І. – 2009.– No 2. – С.13-14.

8. Радіонова О.М. Конспект лекцій з курсу "Івент-технології" / О.М.Радіонова; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім.О.М.Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім.О.М.Бекетова, 2015. – 67 с.

9. Романцов А.Н. Event-маркетинг: Сущность и особенности организации / Романцов А.Н. – М.: Изд-во-Дашков и Ко. – 2011. – 116 с.

10. Тульчинський Г.Л. Менеджмент специальных событий в сфере культуры: учеб. пособие / Г. Л. Тульчинський. – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.

11. Хальцбаур У. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаусе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер.с нем. Т. Фоминой] – М. : Эксмо, 2010. – 384 с.

12. Шумович А.В. Великолепные мероприятия: технологии и практика event management / А. В. Шумович. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2008. – 336 с.

13. Carter L. Event Planning. – AuthorHouse, 2007. – P. 3. Event-менеджмент – организация мероприятий на высшем уровне [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.pr2b.net/index.php/articles/91 –listprevent

Допоміжна література:

1. Антоненко І.Я. Особливості розвитку та застосування Івент-менеджменту в Україні

2. Данилова В. Спеціальні художні події в процесі створення та трансляції сучасної культури, Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку Випуск 25, 2017

3. Кули К. Корпоративные мероприятия, которые стали легендой/ Карен Кули и Кирсти МакЭван; худож.-оформ. А. Киричек – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 256 с.

4. Лемер Синди. Искусство организации мероприятий: стоит только начать! / Синди Лемер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 288 с.
5. Оборська С.В. Подієвий менеджмент у мистецтві
6. Пресс Скип. Как пишут и продают сценарии в США для видео, кино и телевидения: (Пер. с англ.) / Скип Пресс. – М. : Изд-во РИУМФ, 2004. – 400 с.
7. Хитрова О.А. Стан і тенденції розвитку Івент-менеджменту в Україні / О.А.Хитрова, Ю.Ю.Харитонова // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, вип. 12, 2017, с.27-31 8. Четыре сезона ивентора: карманный справочник для организаторов мероприятий. – К.:

Автор _____/ Кізима В.Л. /
(підпис) (прізвище та ініціали)