

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено

На засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

**«Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі»,
що викладається в межах ОПШ «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів-2023 р.

Назва курсу	«Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі»
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний /кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Вівчарук Ольга Миколаївна кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	olgavivcharuk@ukr.net olha.vivcharuk@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення курсу	щопонеділка, 14:00-15:30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.204), або в он-лайн формі
Сторінка курсу	
Інформація про курс	Дисципліна «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі» – вибіркова дисципліна для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, яка викладається у 2-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація дисципліни	В Україні івент-заходи це організація подій, вони є одним із найістотніших інструментів PR, спрямованих на отримання довготривалого ефекту у формуванні іміджу підприємства, його впливу на суспільні інтереси та потреби. У наш час цей вид діяльності сформувався в окрему самостійну сферу соціокультурної діяльності, і відповідно в окрему навчальну дисципліну. Варто відзначити, що народженню івент-заходів передували теоретичні та практичні роботи з культурології, соціології, теорії та практики режисури масових свят, маркетингу, менеджменту, політології, соціальної філософії, психології; праці, присвячені організації комплексу соціальних комунікацій, системи зв'язків із громадськістю, проведення соціологічних досліджень. Так, івент передбачає широкий спектр маркетингових комунікацій (від донесення до співробітників, клієнтів і контрагентів простої, але необхідної інформації до ефективної презентації бренда або продукції), що здійснюється за допомогою організації різних заходів. Масштаби впливу також можуть бути різними – від одного підприємства, кількох компаній до великих громадських мас. Важливими рушійними силами для розвитку івент стали результати проведення заходів і повернення вкладених на їх проведення коштів, що сприяло формуванню цілого напрямку бізнесу. Івент є цікавою галуззю, що розвивається та дає можливість кар'єрного росту.
Мета та цілі дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі» є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з планування заходів та кейтерингу, або івент-технологій. Вивчення теоретичних та практичних основ дисципліни включає планування заходів та кейтерингу, опанування навичками професійного планування, організації подій в службовому, суспільному та приватному житті, включаючи розробку концепції і програми, формування і контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також вивчення ефективності проведеного івент-заходу, кейтирингу. Завдання вивчення дисципліни «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі» полягають у: - формування у студентів цілісної уяви про галузь event-технологій, як окрему форму діяльності; - розуміння сутності поняття event. Визначення класифікації

	<p>подій, цілей та завдань подієвих заходів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - опанування основами методології дослідження виняткових подій та технологіями розробки програми івент; - вивчення особливостей організації івент заходів; - оволодіння методами оцінки результатів івент та визначення ефективності управління заходами. - вивчення особливостей організації кейтерингового обслуговування.
<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p>Основна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2- е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с. 2. Адієс, І. К. Управління змінами: практичний посібник для студента. К. : Форс Україна, 2018. 128 с. 2. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.). 3. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002 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. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219. 5. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 6. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 7. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 8. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с. 9. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42. 10. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с. 11. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/ 12. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с. 13. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34 14. Стручок Н.М. Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії / Стручок Н.М., Вівчарук О.М., Удуд І.Р./ Збірник наукових праць «Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики».- 2018.- № 4, с.56-81 (Web of Science, Index Copernicus (Польща)) 15. Повалій Т. Л., Світайло Н.Д. Івент-менеджмент : навчальний посібник.

Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. URL:

16. Подольська В.О., Яріш О.В. Фінансовий аналіз: навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2007. 488 с.
17. Полтавська Є.О. Конкурентний аналіз : навч. посіб. / Є. О. Полтавська, Г. А. Івашенко, П. М. Куліков. Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
18. Селіверстова Л.С., Скрипник О.В. Фінансовий аналіз : Навч. метод. посіб. / За заг. ред. С.М. Безрутченка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 274 с.
19. Сокольська Р.Б., Зелікман В.Д., Акімова Т.В. Фінансовий аналіз: Навч. посіб. Частина І. Аналіз фінансової звітності. Дніпропетровськ : НМетАУ, 2015. 92 с.
20. Тютюнник Ю.М., Дорогань-Писаренко Л.О., Тютюнник С.В. Фінансовий аналіз : навч. посіб. Полтава : ПДАА, 2016. 430 с.
21. Фінансовий аналіз : навч. посіб. / [Буряк П.Ю., Васьківська К.В., Ясіновська І.Ф., Пасінович І.П]. Л. : Вид. Ліга-Прес, 2011. 308 с.
22. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль:, ТНЕУ. 2016. 304 с.
23. Фінансовий аналіз та звітність : практикум / І.Ю. Єпіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с.
24. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Стасишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с.
25. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛНУ

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі

1. Офіційний сайт Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
2. Офіційний сайт Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
3. Сайт про міста та країни світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.strani.ru>
4. Сайт з інформацією про кращі готелі світу, віртуальний турист – довідки про всі країни світу (карти, історія, культура, природні умови) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.top-hotels.ru>, <http://www.world-v-tourism.com>

Тривалість курсу	90 год.
Обсяг курсу	Аудиторні години: 32 з них: лекції 16 годин практичні заняття 16 годин самостійна робота 58 годин
Очікувані результати навчання	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати :</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості системного підходу до управління персоналом; - основні функції менеджменту у готельно-ресторанному бізнесі; - сучасні концепції і теорії управління персоналом в готелях і ресторанах; - основні функції служб персоналу в готелях та ресторанах; - методи менеджменту в процесі управління персоналом; - особливості кадрової політики; цілі кадрової політики; - значення правильного планування персоналу, особливості найму персоналу, підбору та відбору персоналу у готельно-ресторанному бізнесі; - критерії та методи оцінювання персоналу; - принципи та технології тайм-менеджменту; - особливості керівних посад в колективі, психологічні риси лідера, соціально-психологічні особливості колективу. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначати організаційну структуру управління персоналом; - володіти необхідним категоріальним апаратом; - визначати основні функції служб готелів та ресторанів, вимоги до ділових та особистісних рис менеджера з персоналу; - визначати потреби готелів та ресторанів у персоналі; - впроваджувати в подальшу роботу сучасні тенденції найму та набору працівників у готельно-ресторанному бізнесі; - аналізувати відносини в колективі та їх подальший розвиток; - оцінювати професійні, ділові та особисті якості претендентів на вакантні посади у готельно-ресторанному бізнесі; - впроваджувати та використовувати компенсаційні, стимулюючі та заохочувальні системи оплати праці; - розраховувати індивідуальну заробітну плату; - управляти власною мотивацією та заохочувати працівників до кар'єрних звершень у готельно-ресторанному бізнесі; - розробляти програми лояльності для персоналу готелів та ресторанів; - планувати власну кар'єру у готельно-ресторанному бізнесі; - планувати час та управляти ним. <p>Вивчення навчальної дисципліни «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в

	<p>діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі» студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською мовою при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>																																																						
Ключові слова	івент-технології, івент-проект, івент-захід, івентивні послуги, фандрайзингова діяльність, кейтерингове обслуговування																																																						
Формат курсу	Очний/заочний																																																						
Теми	Подано у схемі курсу																																																						
Підсумковий контроль, форма	Залік																																																						
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з дисциплін: Стратегічний менеджмент, HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (<i>англ. мовою</i>), Ринку готельних і ресторанних послуг в Україні, Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства																																																						
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самоспостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.																																																						
Необхідне обладнання	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.																																																						
Критерії оцінювання	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за таким співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> практичні (семінарські) / самостійні 80% семестрової оцінки. Максимальна кількість – 80 балів. Модулі, залік: 20% семестрової оцінки. Максимальна кількість – 20 балів <p>Підсумкова максимальна кількість – 100 балів.</p> <table border="1" data-bbox="470 1765 1492 2011"> <thead> <tr> <th colspan="10">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Підсумковий тест (залік)</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="5">Змістовний модуль 1</th> <th colspan="5">Змістовний модуль 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>T1</td> <td>T2-3</td> <td>T4-5</td> <td>T6</td> <td>МКР 1</td> <td>T7-8</td> <td>T9</td> <td>T10</td> <td>T11--12</td> <td>МКР 2</td> <td rowspan="2">-</td> <td rowspan="2">100</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>T1, T2, T3 ...T8 – теми семінарських і практичних занять.</p>											Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (залік)	Сума	Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2					T1	T2-3	T4-5	T6	МКР 1	T7-8	T9	T10	T11--12	МКР 2	-	100	5	10	10	5	20	10	5	5	10	20
Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (залік)	Сума																																												
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2																																																		
T1	T2-3	T4-5	T6	МКР 1	T7-8	T9	T10	T11--12	МКР 2	-	100																																												
5	10	10	5	20	10	5	5	10	20																																														
Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS																																																							

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної не доброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.

Питання до заліку

1. Поняття та зміст EVENT.
2. Класифікація подій.
3. Типологія та класифікація івент.
4. Цілі та завдання подієвих заходів.
5. Методологія дослідження виняткових подій.
6. Завдання подієвих заходів.
7. Дослідження як інструмент організації заходу.
8. Власні дані компанії.
9. Опитування.
10. Людина-«монітор».
11. Маркетингові дослідження.
12. Технологія розробки програми заходу.
13. Мозковий штурм як технологія колективної креативної творчості.
14. Документація ідей в розробці івент.
15. Конкурс ідей для програми заходу.
16. Творчий вплив ззовні.
17. Планування івент заходів.
18. Організація івент заходу.
19. Формулювання цілей і завдань та вибір концепції заходу.
20. Планування часу для проведення івент.
21. Склад та функції персоналу в організації заходів.
22. Склад та підготовка персоналу для івент.
23. Організація роботи персоналу.
24. Робота з підрядниками.
25. Ризик-менеджмент виняткових заходів.
26. Інструменти просування і продажів подієвих заходів.
27. Поняття, властивості та функції ризиків.
28. Види ризиків івент заходів .
29. Управління ризиками.
30. Безпека проведення івент заходу.
31. Основні інструменти продажів заходу.
32. Реклама та рекламні канали.
33. PublicRelations – PR (Зв'язки з громадськістю, піар).
34. Організація роботи з пресою.

	<p>35. Кейтеринг як складова бізнесу ресторанному господарстві.</p> <p>36. Сутність кейтерингового обслуговування.</p> <p>37. Класифікація кейтерингового обслуговування.</p> <p>38. Характеристика кейтерингових послуг.</p> <p>39. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят.</p> <p>40. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.</p> <p>41. Персонал служби кейтерингу.</p> <p>42. Ефективність управління заходами.</p> <p>43. Методи оцінки ефективності івент.</p> <p>44. Фінансова класифікація івент заходів.</p> <p>45. Фінансові питання при організації івент.</p>
Опитування	<p>Опитування проводиться на семінарських та практичних заняттях у вигляді (есе, вирішення кейсу, тестових завдань, доповідей та презентацій).</p>

1. СХЕМА КУРСУ «Організація івент та кейтерингу у ресторанному бізнесі»

Тиж. Дата год.	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1	2	3	4	5	6
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ІВЕНТ-ТЕХНОЛОГІЙ					
1	1. Поняття та зміст EVENT. Класифікація подій. Поняття Івент. Типологія та класифікація івент	Лекційне заняття	1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2- е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с. 2. Адізес, І. К. Управління змінами: практичний посібник для студента. К. : Форс Україна, 2018. 128 с. 2. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.). 3. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002 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. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219. 5. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 6. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 7. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 8. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с. 9. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42. 10. Менеджмент соціокультурної	Тестові завдання. 2 год. Виконання самостійної роботи 2/2год. Доповіді та презентації Виконання самостійної роботи 2/2год. Доповіді та презентації Виконання самостійної роботи 2/2год. Доповіді та презентації	2 тиждень

			<p>діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с.</p> <p>11. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/</p> <p>12. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с.</p> <p>13. Подольська В.О., Яріш О.В. Фінансовий аналіз: навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2007. 488 с.</p> <p>14. Полтавська Є.О. Конкурентний аналіз : навч. посіб. / Є. О. Полтавська, Г. А. Іващенко, П. М. Куліков. Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.</p>	
2/3	<p>2.Цілі та завдання подієвих заходів. Методологія дослідження виняткових подій</p> <p>Цілі івент заходів. Завдання подієвих заходів. Дослідження як інструмент організації заходу. Власні дані компанії. Опитування. Людина-«монітор». Маркетингові дослідження</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2- е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.</p> <p>2. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219.</p> <p>3. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>4. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // Зб. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.</p> <p>5. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККІМ. 2018. 148 с.</p> <p>6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с.</p> <p>7. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42.</p> <p>8. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с.</p> <p>9. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку</p>	3тиждень

			<p>івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/</p> <p>10. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллова діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с.</p> <p>11. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34</p> <p>12. Повалій Т. Л., Світайло Н.Д. Івент-менеджмент : навчальний посібник. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. URL:</p> <p>13. Селіверстова Л.С., Скрипник О.В. Фінансовий аналіз : Навч. метод. посіб. / За заг. ред. С.М. Безрутченка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 274 с.</p> <p>14. Сокольська Р.Б., Зелікман В.Д., Акімова Т.В. Фінансовий аналіз: Навч. посіб. Частина І. Аналіз фінансової звітності. Дніпропетровськ : НМетАУ, 2015. 92 с.</p> <p>15. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль:, ТНЕУ. 2016. 304 с.</p> <p>16. Фінансовий аналіз та звітність : практикум / І.Ю. Спіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с.</p>	
4/5	<p>3. Технологія розробки програми заходу.</p> <p>Мозковий штурм як технологія колективної креативної творчості. Документація ідей в розробці івент. Конкурс ідей для програми заходу. Творчий вплив ззовні.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002</p> <p>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).</p> <p>2. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219.</p> <p>3. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>4. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // Зб. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-</p>	5/6 тиждень

6. Index Copernicus.
5. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.
6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с.
7. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42.
8. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с.
9. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/
10. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллова діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с.
11. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34>
12. Стручок Н.М. Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії / Стручок Н.М., Вівчарук О.М., Удуд І.Р./ Збірник наукових праць «Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики».- 2018.- № 4, с.56-81 ([Web of Science](#), [Index Copernicus \(Польща\)](#))
13. Повалій Т. Л., Світайло Н.Д. Івент-менеджмент : навчальний посібник. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. URL:
14. Подольська В.О., Яріш О.В. Фінансовий аналіз: навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2007. 488 с.
15. Полтавська Є.О. Конкурентний аналіз : навч. посіб. / Є. О. Полтавська, Г. А. Івашенко, П. М. Куліков. Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.
16. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль., ТНЕУ. 2016. 304 с.
17. Фінансовий аналіз та звітність :

			<p>практикум / І.Ю. Єпіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с.</p> <p>18. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Сташишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с.</p> <p>19. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛНУ</p>	
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ ІВЕНТ ЗАХОДІВ				
6/7	<p>4. Планування івент заходів</p> <p>Організація івент заходу . Формулювання цілей і завдань та вибір концепції заходу. Планування часу для проведення івент.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>2. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.</p> <p>3. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.</p> <p>4. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с.</p> <p>5. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42.</p> <p>6. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с.</p> <p>7. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/</p> <p>8. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с.</p> <p>9. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мережової безпеки.</p>	7 тиждень

2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34>

10. Стручок Н.М. Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії / Стручок Н.М., Вівчарук О.М., Удуд І.Р./ Збірник наукових праць «Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики».- 2018.- № 4, с.56-81 ([Web of Science](#), [Index Copernicus \(Польща\)](#))

11. Повалій Т. Л., Світайло Н.Д. Івент-менеджмент : навчальний посібник. Суми : Сумський державний університет, 2021. 198 с. URL:

12. Подольська В.О., Яріш О.В. Фінансовий аналіз: навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2007. 488 с.

13. Полтавська Є.О. Конкурентний аналіз : навч. посіб. / Є. О. Полтавська, Г. А. Івашенко, П. М. Куліков. Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. 200 с.

14. Селіверстова Л.С., Скрипник О.В. Фінансовий аналіз : Навч. метод. посіб. / За заг. ред. С.М. Безрутченка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 274 с.

15. Сокольська Р.Б., Зелікман В.Д., Акімова Т.В. Фінансовий аналіз: Навч. посіб. Частина І. Аналіз фінансової звітності. Дніпропетровськ : НМетАУ, 2015. 92 с.

16. Тютюнник Ю.М., Дорогань-Писаренко Л.О., Тютюнник С.В. Фінансовий аналіз : навч. посіб. Полтава : ПДАА, 2016. 430 с.

17. Фінансовий аналіз : навч. посіб. / [Буряк П.Ю., Васьківська К.В., Ясіновська І.Ф., Пасінович І.І]. Л. : Вид. Ліга-Прес, 2011. 308 с.

18. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль., ТНЕУ. 2016. 304 с.

19. Фінансовий аналіз та звітність : практикум / І.Ю. Єпіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с.

20. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Сташишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с.

21. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛНУ

7/8	<p>5. Склад та функції персоналу в організації заходів</p> <p>Склад та підготовка персоналу для івент. Організація роботи персоналу. Робота з підрядниками</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 2. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с. 3. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42. 4. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с. 5. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/ 6. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с. 7. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34 8. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль., ТНЕУ. 2016. 304 с. 9. Фінансовий аналіз та звітність : практикум / І.Ю. Єпіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с. 10. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Сташишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с. 11. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛНУ 	<p>Тестові завдання. Виконання самостійної роботи Кейси. Доповіді та презентації</p> <p>2/2 год</p>	9 тиждень
9	<p>6. Ризик-менеджмент виняткових заходів. Інструменти просування і продажів подієвих заходів.</p> <p>Поняття, властивості та функції ризиків. Види ризиків івент заходів .</p>	Лекційне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 2. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // Зб. наук. праць 	<p>Тестові завдання. Виконання самостійної роботи Кейси. Доповіді та презентації</p> <p>2 год.</p>	10 тиждень

	<p>. Управління ризиками. Безпека проведення івент заходу. Основні інструменти продажів заходу. Реклама та рекламні канали. PublicRelations – PR (Зв'язки з громадськістю, піар). Організація роботи з пресою</p>		<p>«Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 3. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 4. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с. 5. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42. 6. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с. 7. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/ 8. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с. 9. Тютюнник Ю.М., Дорогань-Писаренко Л.О., Тютюнник С.В. Фінансовий аналіз : навч. посіб. Полтава : ПДАА, 2016. 430 с. 10. Фінансовий аналіз : навч. посіб. / [Буряк П.Ю., Васьківська К.В., Ясіновська І.Ф., Пасінович І.І]. Л. : Вид. Ліга-Прес, 2011. 308 с. 11. Фінансовий аналіз. Навчальний посібник / М. Р. Лучко, С. М. Жукевич, А. І. Фаріон. Тернопіль.; ТНЕУ. 2016. 304 с. 12. Фінансовий аналіз та звітність : практикум / І.Ю. Єпіфанова, В.В. Джеджула. Вінниця: ВНТУ, 2017. 143 с. 13. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Сташишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с. 14. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛН</p>		
10/11	<p>7. Кейтеринг як складова бізнесу ресторанному господарстві. Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<p>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с. 2. Адізес, І. К. Управління змінами: практичний посібник для студента. К. : Форс Україна, 2018. 128 с. 2. Закон України</p>	<p>Тестові завдання. Виконання самостійної роботи Кейси. Доповіді та</p>	<p>11/12 тиждень</p>

<p>обслуговування. Характеристика кейтерингових послуг. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.</p>		<p>«Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.). 3. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002 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. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2012 р. № 219. 5. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125. 6. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // 36. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus. 7. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с. 8. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККіМ, 2015. 84 с. 9. Карпюк О.А., Сингаєвська А.О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції; за ред. І.В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39-42. 10. Менеджмент соціокультурної діяльності. / За ред. В. П. Пасічник. Львів: Растр-7. 2018. 208 с. 11. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту. Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. № 3 (1), 2021. С. 39-50/ 12. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: Ліра- К, 2017. – 328 с. 13. Prokhorenko O., Martyn O., Vivcharuk O., Zos-Kior M., Hnatenko I. Models of state clustering management, marketing and labor market management in the context of</p>	<p>презентації 2/ 2 год</p>	
---	--	---	---------------------------------	--

			<p>globalization, bankruptcy risk and services market development// Міжнародний журнал компютерних наук і мереживої безпеки. 2021. Issue 21 (12). P.228-234. doi: https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.12.34</p> <p>14. Стручок Н.М. Інструменти становлення фінансово-економічної безпеки підприємств туристичної індустрії / Стручок Н.М., Вівчарук О.М., Удуд І.Р./ Збірник наукових праць «Фінансово - кредитна діяльність: проблеми теорії та практики».- 2018.- № 4, с.56-81 (Web of Science, Index Copernicus (Польща))</p>		
12/13	<p>8. Ефективність управління заходами</p> <p>Методи оцінки ефективності івент.</p> <p>Фінансова класифікація івент заходів.</p> <p>Фінансові питання при організації івент.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В. Архіпов, В. А. Русавська. - 2- е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.</p> <p>2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002</p> <p>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).</p> <p>3. Вівчарук О.М. Інвестиційний клімат підприємств ресторанного господарства Львівської області./ Вівчарук О.М.//Науково-виробничий журнал-Бізнес – навігатор. - Херсон, 2013– №2(31). – С. 122-125.</p> <p>4. Вівчарук О.М. Тенденції розвитку санаторно-курортного комплексу: напрями змін та фактори впливу / Вівчарук О.М., Жидяк О.Р., Фурсіна О.В. // Зб. наук. праць «Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України»– 2015. – № 5 (115). – С.3-6. Index Copernicus.</p> <p>5. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККІМ. 2018. 148 с.</p> <p>6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с.</p> <p>7. Фінанси бізнесу / [Ситник Н. С., Стасишин А. В., Попович Д.В., Сич О.А. та ін.]; за заг. ред. Н. С. Ситник. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2019. 432 с.</p> <p>8. Фінанси підприємств: навчальний посібник / [Ситник Н.С., Смолінська С.Д., Ясіновська І.Ф.]; за заг. ред. Н.С. Ситник. Львів: ЛНУ.</p>	Тестові завдання. Виконання самостійної роботи Кейси. Доповіді та презентації 2/ 2 год	13/14 тиждень