

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

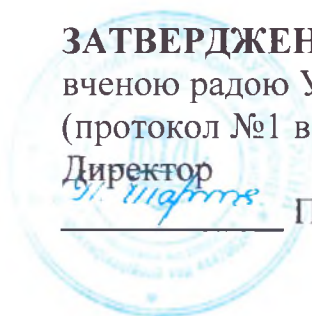
Кафедра менеджменту, підприємництва та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ

(протокол №1 від 31 серпня 2023)

Директор


Петро ГАВРИЛКО

**ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ
EVENT MANAGEMENT**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2023

Укладач: Чобаль Л.Ю., канд. екон. наук, доцент

Програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри менеджменту, підприємництва та торгівлі 29.08.2023 р., протокол № 1.

Рецензент: Наталія Василюха, кандидат економічних наук, доцент

ВСТУП

Програма дисципліни «Івентивний менеджмент» призначена для студентів УТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програма розроблена відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Івентивний менеджмент» для студентів спеціальності «Харчові технології» є формування у майбутніх фахівців здатності організовувати, планувати та проводити заходи у сфері харчової індустрії. Це включає розробку концепцій заходів, управління ресурсами, логістикою, комунікаціями, а також використання сучасних технологій для забезпечення ефективності та інноваційності у процесі реалізації проєктів.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

1. Засвоєння теоретичних основ:
 - вивчення сутності, ролі та місця івентів у професійній діяльності харчової індустрії;
 - ознайомлення з класифікацією, особливостями та цілями івент-заходів.
2. Формування практичних навичок:
 - розробка програм івентів, які сприяють популяризації продуктів та послуг харчових технологій;
 - організація логістики, тайм-менеджменту та контролю під час підготовки й проведення заходів.
3. Розвиток творчих здібностей:
 - генерація креативних ідей для створення унікальних концепцій заходів;
 - використання інноваційних підходів для залучення цільової аудиторії.
4. Оволодіння інструментами маркетингу:
 - планування комунікаційних стратегій та методів просування івентів;
 - використання цифрових технологій для реклами, реєстрації учасників і зворотного зв'язку.

5. Управління ресурсами:

- оптимізація бюджету заходів, планування витрат і залучення спонсорів;
- раціональне використання матеріальних, технічних та людських ресурсів.

6. Розвиток комунікативних вмінь:

- налагодження співпраці з партнерами, постачальниками та клієнтами;
- вирішення конфліктних ситуацій та забезпечення позитивної атмосфери заходу.

7. Оцінка ефективності:

- збір зворотного зв'язку від учасників для аналізу сильних та слабких сторін івенту;
- розробка рекомендацій для покращення майбутніх заходів.

8. Інтеграція соціальних та екологічних аспектів:

- організація заходів із урахуванням принципів сталого розвитку;
- популяризація здорового харчування та екологічної культури серед споживачів.

Ці завдання спрямовані на підготовку компетентних фахівців, здатних ефективно організовувати та реалізовувати івенти у сфері харчових технологій.

Предметом вивчення дисципліни є теоретичні та практичні аспекти організації, планування, реалізації та оцінки ефективності заходів у сфері харчової індустрії, з урахуванням інноваційних, екологічних та комунікаційних підходів.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знання:

- технології харчових виробництв
- менеджмент;
- маркетинг;
- економіка ресторанів;
- інформаційні технології в професійній діяльності;

вміння:

- планувати та організовувати заходи.
- розробляти концепції івентів для різних цільових аудиторій.
- використовувати інформаційні технології для управління проектами.
- комунікувати з партнерами, клієнтами та командою.
- оцінювати ефективність заходів за допомогою KPI.
- працювати з логістикою та координацією процесів.
- застосовувати інноваційні підходи у проведенні заходів.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Івентивний менеджмент», як вибіркового компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та спеціальними

компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
K02.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	1-10
K05.	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	1-5, 7-9
K07.	Здатність працювати в команді	3, 6, 7
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
K25.	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.	2, 3, 5, 7, 8, 10
K26.	Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	3, 6, 7
K27.	Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	1, 2, 5, 8-10
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР02.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	1, 4, 7, 8
ПР15.	Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	1, 2, 5, 8, 9
ПР19.	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.	2, 3, 6, 7

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. Основи івентивного менеджменту.

Поняття івентивного менеджменту та його роль в управлінні заходами. Види івентів у харчовій індустрії: корпоративні заходи, дегустації, виставки, гастрономічні фестивалі, конференції. Різниця між традиційними та інноваційними івентами. Принципи ефективного івент-менеджменту.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 2. Етапи організації заходів.

Підготовчий етап: аналіз цільової аудиторії, вибір теми та формату заходу. Організація: визначення задач, залучення ресурсів, створення плану. Проведення заходу: координація всіх процесів, управління командою, забезпечення

безперебійної роботи. Після заходів діяльність: оцінка результатів, зворотний зв'язок, документування досвіду.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 3. Стратегії івент-маркетингу в харчовій індустрії.

Роль маркетингу в організації заходів для харчової індустрії. Формування маркетингової стратегії для івентів: просування продуктів, формування іміджу бренду. Використання соціальних медіа та онлайн-платформ для просування івентів. Специфіка комунікації з клієнтами та партнерами в харчовому секторі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 4. Формування концепції заходу.

Розробка ідеї заходу: визначення мети, формату, тематики. Вибір локації та створення атмосфери заходу. Розробка меню та визначення асортименту продуктів для харчових заходів. Специфіка організації гастрономічних подій: від дегустацій до великих кулінарних фестивалів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 5. Управління ресурсами та бюджетом івенту.

Оцінка ресурсних потреб для організації заходу. Бюджетування заходів: визначення витрат на маркетинг, локацію, обладнання, персонал. Управління витратами та оптимізація ресурсів. Прогнозування можливих ризиків і фінансових труднощів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 6. Управління ресурсами та постачаннями для заходів.

Логістичні аспекти проведення заходів: постачання продуктів, обладнання, матеріалів. Координація транспортування та розподілу харчових продуктів. Вибір постачальників та партнерів для проведення заходу. Організація харчування учасників: кейтеринг, доставка продуктів, меню.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 7. Комунікації та переговори в івент-менеджменті.

Навички ведення переговорів з постачальниками, партнерами, спонсорами та учасниками. Розробка плану комунікацій та стратегій взаємодії з усіма учасниками заходу. Взаємодія з медіа та пресою для висвітлення заходу. Спілкування з клієнтами та отримання зворотного зв'язку після заходу.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 8. Інновації в організації івентів.

Використання цифрових технологій для організації та проведення заходів (віртуальні та гібридні заходи). Інтерактивні елементи в івентах: використання додатків, онлайн-трансляцій, соціальних мереж. Креативні підходи до дизайну заходів: декор, атмосферні рішення, інноваційні меню. Технології управління івентами: програмне забезпечення для організації, реєстрації та контролю.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 9. Оцінка ефективності івентів.

Ключові показники ефективності (KPI) для оцінки успішності заходу. Методи збору та аналізу відгуків учасників. Визначення фінансових і нефінансових результатів заходу. Оцінка довгострокових ефектів: імідж бренду, лояльність клієнтів, розширення аудиторії.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

ТЕМА 10. Соціальна відповідальність і сталий розвиток у івент-менеджменті.

Принципи сталого розвитку та екологічного менеджменту в організації заходів. Соціальна відповідальність: організація благодійних заходів, підтримка місцевих виробників та екологічних ініціатив. Використання екологічно чистих матеріалів, енергоефективних технологій та зменшення відходів. Принципи етики та відповідальності при проведенні івентів, що сприяють здоровому способу життя та харчуванню.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1-6

Додатковий: 7-19

Інтернет-джерела: 20-25

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Гуткевич С. О. Менеджмент: питання та відповіді: навч. посіб. для дистанц. навчання. Харків : Діса плюс, 2016. 940 с. URL: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>
2. Завадський Й.С. Менеджмент: підручник для вузів. К.: УФІМБ, 2015. 544с. URL:<http://www.irbis-nbuv.gov.ua>
3. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАККІМ. 2018. 148 с.
4. Зеленська Л., Романова А. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. Київ: НАККІМ, 2015. – 84 с.
5. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля / Ю. М. Пашкевич // Культурно-дозвілєва діяльність у сучасному світі: кол. монографія. – Київ: Вид-во: Ліра-К, 2017. – 328 с.
6. Шкільняк М.М., Овсянюк-Бердадіна О.Ф., Крисько Ж.Л., Демків І.О. Менеджмент: Навчальний посібник. Тернопіль: Крок, 2017. 252 с. URL: <http://www.prostir.pdaba.dp.ua>

Додатковий

7. Event – крок за кроком (частина 2) URL:<http://ukr.artimxo.com.ua/article/event-krok-za-krokom-chastyna-2.html>
8. Андрушків Б.М., Кузмін О.Є. Основи менеджменту. – Львів: Світ. – 2001. –293 с. URL:http://univer.nuczu.edu.ua/tmp_metod/524/Osovskaya.pdf
9. Володькіна М.В. Стратегічний менеджмент. – К.: Знання-Прес, 2002. URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Butko_Mykola/Stratehichnyi_menedzhment.pdf
10. Власенко О. Б. Івентивний менеджмент як окремий напрям дослідження в сучасній науці [Електронний ресурс] / О. Б. Власенко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. - 2014. - Вип. 9(3). - С. 142-145. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2014_9\(3\)_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2014_9(3)_35)
11. Дьяченко Ю. В., Седікова І. А., Бондар В. А. Event-менеджмент як складник інформаційно-комунікаційних технологій у публічному управлінні // Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Державне управління. 2020. Т. 31 (70)
12. Іванова О. В. Методичні підходи до розробки бізнес-івенту. URL: <http://firearticles.com/economika-pidpryemstv/220-metodichn-pdhodi-dorozrobkibznes-ventu-vanova-o-v-markovskiy-o-v.html>
13. Івент-планування. Трикутник проекту – результат, ресурси, терміни. URL: <https://kupibo.com.ua/ivent-planuvannya-trykutnyk-proektu-rezultat-resursy-termyny/>

14. Олійнич С. І., Боднарюк А.-Б. М. Особливості використання івент-маркетингу в Україні/ УДК 339.138 – Режим доступу: <https://int-konf.org/ru/2016/nauka-i-zhittya-suchasnitendentsiji-integratsiya-v-svitovu-naukovu-dumku-16-18-05-2016/1252-olijnich-s-i-bodnaryuk-a-bm-osoblivosti-vikoristannya-ivent-marketingu-v-ukrajini> (дата звернення 15.05.2023)
15. Москальчук А.Л., Лукач А. Ефективність використання event-послуг у міжнародному маркетингу. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/8_NMIW_2012/Economics/6_104221
16. Повалій Т.Л., Світайло Н.Д. Івент-менеджмент : навч. посіб. Суми : СумДУ, 2021. 198 с.
17. Радченко В.В. Міжнародний менеджмент. – К.: МАУП, 2001. URL: <https://econom.lnu.edu.ua>
18. Іванова О. В. Методичні підходи до розробки бізнес-івенту. URL:<http://firearticles.com/economika-pidpryemstv/220-metodichn-pdhodi-do-rozrobkibznes-ventu-vanova-o-v-markovskiy-o-v.html>
19. Чорновалов Є. Кинута галузь. Двохмільярдна івент-індустрія виявилася нікому не потрібною. The page : веб-сайт. URL: <https://thepage.ua/ua/exclusive/dvohmilyardnij-ivent-rinok-viyavivsyia-nikomunepotribnij>

Інтернет-джерела

20. Офіційний сайт журналу «Менеджмент» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://menagement.knutd.edu.ua>.
21. Офіційний сайт журналу «Маркетинг і менеджмент інновацій» [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://mmi.fem.sumdu.edu.ua/>.
22. Офіційний сайт Науково-практичного журналу «Прикладний менеджмент і інвестиції» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.jami.org.ua>.
23. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського : <http://www.nbuv.gov.ua>
24. Практична школа комунікацій Bazilik: <https://bazilik-school.com.ua/>
25. The Entertainment and Media Institute: <https://www.teami.org/>