МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Івент-менеджмент»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кафедра туризму та гостинності

Силабус склав(ла) доцент кафедри туризму та гостинності, к.е.н. Віталій ПОЛІЩУК

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму та гостинності, протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.е.н., професор Людмила МАТВІЙЧУК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» к.е.н., доцент Юлія ШЕЙКО

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/3451

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Івент-менеджмент»

Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань / Спеціальність	24 Сфера обслуговування / 241 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.е.н. Віталій ПОЛІЩУК електронна пошта: v.polishchuk2023@lntu.edu.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Формування у студентів цілісного уявлення про систему культурно-дозвіллєвої діяльності в єдності теорії, організації, методичного забезпечення; вивчення теоретичних та практичних основ івент-технологій; формування сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань з івент-технологій; оволодіння навичками професіонального планування, організації подій у діловому, громадсько-політичному та приватному житті.

Завдання: Ознайомлення із теоретичними та практичними засадами івент-менеджменту у сфері гостинності;
формування навичок планування, організації та проведення заходів різних форматів;
набуття вмінь раціонального використання ресурсів і матеріально-технічного забезпечення подій;
оволодіння підходами до розроблення нових івент-послуг та роботи з відповідною документацією;
розвиток комунікативних навичок для ефективної взаємодії зі споживачами та суб'єктами готельно-ресторанного бізнесу.

Пререквізити: Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії Комунікації в готельно-ресторанному господарстві

2. Компетентності

СК08 — Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК10 — Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб’єктом готельного та ресторанного бізнесу

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи івент-технологій								

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
1	Тема 1. Базові поняття івент-менеджменту	4/0,5	4/0,5	12/16	20/17	МН1, МН2, МН3, МН4, МН7	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК08, СК10
2	Тема 2. Підготовка та планування подій	4/1	4/1	12/18	20/20	МН1, МН2, МН3, МН7	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК10, СК08
3	Тема 3. Управління часом, процесами і командою події	4/0,5	4/0,5	10/16	18/17	МН1, МН2, МН3	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК08, СК10
4	Тема 4. Прикладні аспекти івент-менеджменту: проєктування заходів у сфері гостинності	4/1	4/1	12/18	20/20	МН1, МН2, МН3, МН4, МН7	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК10, СК08
Змістовий модуль 2. Організація та оцінка результатів івентів								
5	Тема 5. Організаційне, виробниче й технічне забезпечення подій	4/0,5	4/0,5	10/18	18/19	МН1, МН2, МН3	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК08, СК10
6	Тема 6. Управління бюджетом подій	4/1	4/1	12/18	20/20	МН1, МН2, МН3	МО2, МО4, МО5, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК10, СК08

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
7	Тема 7. Управління ризиками в івент-менеджменті	4/1	2/1	12/16	18/18	МН1, МН2, МН3	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК08, СК10
8	Тема 8. Контроль виконання заходу	2/0,5	4/0,5	10/18	16/19	МН1, МН2, МН3	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК10, СК08
	Разом	**30/6**	**30/6**	**90/138**	**150/150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН7 — індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

Курс на платформі Курсера - Introduction to Events Management https://www.coursera.org/learn/introduction-to-events-management

Широкий вибір курсів (Udemy, Google, UGF тощо) доступний на сторінці Сектор дистанційної освіти та веб-технологій ЛНТУ https://lntu.edu.ua/uk/distance

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Базові поняття івент-менеджменту

Сутність і зміст івент технологій. Сталі характеристики івентів. Ознаки та критерії класифікації івент. Характеристика класифікації подій за типом. Розвиток світової івент-індустрії. Роль подій у сфері гостинності. Місце івент-менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 2. Підготовка та планування подій

Основні елементи планування подій. Основні теми, ідеї та концепти івент. Первинна та вторинна аудиторія. Складові атмосфери заходу. Що важливо врахувати при плануванні часу заходу. Чому є важливим розклад івенту.

Тема 3. Управління часом, процесами і командою події

Управління строками в івент-менеджменті. Компоненти структуризації івент-проекту. Перелік робіт з організації івенту. Формування проєктної команди івенту. Основні характеристики проектної команди та її склад. Основні завдання управління командою івенту. Цифрові інструменти командної роботи. Хмарні сервіси управління проєктами.

Тема 4. Прикладні аспекти івент-менеджменту: проєктування заходів у сфері гостинності

Основні цілі заходів. Основні вимоги і завдання управління івент-проектами. Функції та процеси управління проектами. Складові частини івент-проекту та процеси. Управління завданнями на основі брифу. Сценарний план, таймінг заходу, чек-листи організатора, документація івенту.

Тема 5. Організаційне, виробниче й технічне забезпечення подій

Типи локацій і особливості роботи з майданчиками. Принципи організації простору в залежності від типу івенту. Технічні аспекти організації івенту. Технічне обладнання й персонал. Логістика івенту. Робота з технічними підрядниками. Інклюзивність локацій. Гібридні формати подій.

Тема 6. Управління бюджетом подій

Характеристика ресурсів, що задіяні для реалізації івентів. Формування кошторису проєкту. Розрахунок поточних витрат івент-проєкту. Робота зі спонсорами. ROI заходу.

Тема 7. Управління ризиками в івент-менеджменті

Основні види ризиків івент заходів. Фінансовий та правовий ризик. безпекові ризики. Воєнні ризики. Евакуаційні процедури. Ризики масових заходів

Тема 8. Контроль виконання заходу

Інструментарій контролю івент-проєктів. Контролювання календарних планів та бюджетів. KPI івенту, оцінка задоволеності учасників, аналіз відгуків.

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Теми для самостійної роботи з дисципліни

№ п/п	Тематика	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Базові поняття івент-менеджменту	12	16
2	Підготовка та планування подій	12	18
3	Управління часом, процесами і командою події	10	16
4	Прикладні аспекти івент-менеджменту: проєктування заходів у сфері гостинності	12	18
5	Організаційне, виробниче й технічне забезпечення подій	10	18
6	Управління бюджетом подій	12	18

7	Управління ризиками в івент-менеджменті	12	16
8	Контроль виконання заходу	10	18

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Івент менеджмент : Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування денної та заочної форм навчання / уклад. Поліщук Віталій. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 68 с.

Праці інших авторів:

2. Bowdin G. A. J., Allen J., Harris R., Jago L., O’Toole W., McDonnell I. Events Management. 4th ed. London : Routledge, 2023. 852 p.

3. Getz D., Page S. Event Studies: Theory, Research and Policy for Planned Events. 5th ed. Routledge, 2024

4. Бондаренко Ю., Жигало І. Івент менеджмент : навчальний посібник. Львів : Растр-7, 2024. 165 с.

5. Бондаренко Ю., Жигало І. Івент менеджмент : термінологічний словник. Львів : Растр-7, 2024. 138 с.

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

7. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.

8. Жежуха В. Й., Мисик В. М. Івент-менеджмент в Україні: проблеми, тенденції, перспективи та напрямки реінжинірингу. 2022.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

9. Матвійчук Л. Ю., Лютак О. М., Поліщук В. Л. Соціально-екологічні інструменти розвитку туризму на гірських територіях. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2026. № 3 (21). С. 12-18. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(21).2026.2

10. Зубехіна Т. В., Літовка-Деменіна С. Г., Земліна Ю. В., Поліщук В. Л., Дуб І. М. Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди. «Наукові інновації та передові технології».

Серія «Економіка». № 8(36) 2024. С. 821-834 DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-8(36)-821-834

Праці інших авторів:

11. Близнюк, Т., Кузь, О., & Кінас, І. (2024). ІВЕНТ-МЕНЕДЖМЕНТ ЯК ІНСТРУМЕНТ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСОБЛИВИХ ПОДІЙ. Економіка та суспільство, (64). DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-64-20

12. Поліщук Л. Трансформація трендів івент-індустрії в контексті соціокультурного розвитку України. 2024. DOI: https://doi.org/10.31866/2709-846X.2.2024.335885

13. Кривенкова Р. Ю., Сіра Е.О. Інноватизація організації закладів харчування у сфері індустрії гостинності України. Причорноморські економічні студії. 2024. Вип. 86. С. 228-234. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/67715

14. Пашкевич М. Ю. Подієві практики як ефективний інструмент паблік рилейшнз. Культура і сучасність. 2021. №1. С. 216-222. URL: http://elib.nakkkim.edu.ua/handle/123456789/3988

15. Ніколюк О. В., Дьяченко Ю. В., Савченко Т. В. Особливості розвитку івент-менеджменту в Україні. Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 6. С. 98–103. DOI: 10.32702/2306-6814.2021.6.98

ІІІ. Інформаційні ресурси

16. Бібліотека ЛНТУ. URL: https://library.lntu.edu.ua

17. Верховна Рада України. Законодавство України. URL: https://zakon.rada.gov.ua

18. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: https://www.nbuv.gov.ua

19. Ukrainian Hospitality Conference. URL: https://conference.hospitalityawards.international

20. IMEX Global. URL: https://www.imexexhibitions.com