МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація виставкової діяльності

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою Готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИКИ: Юлія ХАЛІЛОВА-ЧУВАЄВА, к.політ.н., доцент
Вікторія СКЛЯР, phD, асистент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «25» червня 2021 р. № 17

Завідувач кафедри */ПІДПИСАНО/* Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради */ПІДПИСАНО/* Вікторія ТКАЧ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми */ПІДПИСАНО/* Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії */ПІДПИСАНО/* Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1 Пояснювальна записка…… 4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни …… 4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти…… 4
1.3 Міждисциплінарні зв'язки……... 5
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС…….. 5
2 Зміст навчальної дисципліни:…… 6
2.1 Програма змістових модулів…… 6
2.2 Перелік практичних робіт…….....…….. 6
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи…… 6
3. Критерії оцінювання результатів навчання……. 7
4 Інформаційні ресурси…….…… 8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Організація виставкової діяльності» є: формування вмінь і навичок та компетенцій з організації, проведення й участі у виставках та ярмарках, розвиток просторового уявлення майбутнього спеціаліста в сфері участі у виставках, як елементі маркетингової політики підприємства, ознайомлення студентів з міжнародним досвідом проведення виставок та ярмарок.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація виставкової діяльності» є: визначення теоретичних основ формування і факторів розвитку виставкової діяльності, опрацювання теоретичного та практичного матеріалу про специфіку проведення виставок, їх організацію, способи участі, післявиставковій діяльності, дослідження зарубіжного та вітчизняного досвіду організації та проведення виставок, ярмарок.

В результаті вивчення курсу «Організація виставкової діяльності» студенти повинні

знати :

- теоретичні основи становлення та розвитку виставкової діяльності в світі та в Україні;
- класифікацію виставок, ярмарок, фестивалів;
- методи, способи, форми роботи на виставках;
- основні вимоги до персоналу виставки;
- особливості після виставкової діяльності;
- ризики та способи їх подолання у виставковій діяльності.

вміти :

- класифікувати виставки на основі заданих ознак;
- складати маркетинг-бриф підприємства;
- розробляти методику проведення виставкових заходів;
- наводити приклади та характеризувати найбільш значимі виставки міста;
- розрізняти та пояснювати основні поняття дисципліни.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація виставкової діяльності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки *бакалаврів*.

Інтегральна компетентність

Здатність розв`язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб`єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 02. *Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов`язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні*

ЗК 03. *Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

ЗК 04. *Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій*

ЗК 05. *Здатність працювати в команді*

ЗК 06. *Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово*

ЗК 07. *Цінування та повага різноманітності та мультикультурності*

ЗК 08. *Навики здійснення безпечної діяльності*

ЗК 09. *Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу*

ЗК 10. *Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. *Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

СК 11. *Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності*

Програмні результати навчання:

ПРН 08. *Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг*

ПРН 16. *Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності*

ПРН 18. *Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу*

1.3. Міждисциплінарні зв’язки

Попередні – Індустрія гостинності, послідовні – Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	36	18	18
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна - 54	Заочна - 78	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: **Еволюція виставкової діяльності. Організація виставок**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Розвиток виставок-ярмарок у світі. Зародження та види фестивалів.	2	0,5
2.	Класифікація виставок. Основні поняття дисципліни.	2	0,5
3.	Виставки як інструмент маркетингу. Мета і завдання проведення виставок.	2	1
4.	Підготовка та організація виставки.	2	0,5

Змістовий модуль 2: **Участь у виставках та післявиставкова діяльність. Виставки світу**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
5.	Реєстрація і оформлення. Участь у виставках.	2	1
6.	Значення виставкового стенду, типи стендів. Роль персоналу виставки у її результатах	2	0,5
7.	Форми участі у виставках. Робота з персоналом.	2	0,5
8.	Післявиставкова діяльність.	2	1
9.	Виставкові заходів в країнах світу.	2	0,5
	Разом з дисципліни	18	6

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розвиток виставок-ярмарок у світі. Зародження та види фестивалів.	2	1
2	Класифікація виставок. Основні поняття дисципліни	2	0,5
3	Виставки як інструмент маркетингу. Мета і завдання проведення виставок	2	1
4	Підготовка та організація виставки.	2	1
5	Реєстрація і оформлення. Участь у виставках	2	0,5
6	Значення виставкового стенду, типи стендів. Роль персоналу виставки у її результатах.	2	0,5
7	Форми участі у виставках. Робота з персоналом	2	0,5
8	Післявиставкова діяльність	2	0,5
9	Виставкові заходів в країнах світу	2	0,5
	Всього	**18**	**6**

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу	10	20
2.	Підготовка до практичних занять	19	23
3.	Виконання індивідуальних завдань	25	35
	Всього	**54**	**78**

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – <u>диф. залік</u>

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	*max*	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	*max*		*min*	*max*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Еволюція виставкової діяльності. Організація виставок								
Робота на лекціях	1/5	2/6	4	4	8	1,5	5	9
Виконання практичних робіт	3/8	4/10	4	12	16	1,5	8	15
Підготовка до практичних занять	2/6	3/8	4	8	12	1,5	9	12
Виконання індивідуального завдання	16/18	24/24	1	16	24	1	18	24
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Модульний контроль	-	-	1	20	40	1	20	40
Оцінка за змістовий модуль 1				**60**	**100**		**60**	**100**
Змістовий модуль 2. Участь у виставках та післявиставкова діяльність. Виставки світу								
Робота на лекціях	1/5	2/6	5	5	10	1,5	5	9
Виконання практичних робіт	3/8	4/10	5	15	20	1,5	8	15
Підготовка до практичних занять	2/6	3/8	5	10	15	1,5	9	12
Виконання індивідуального завдання	10/18	15/24	1	10	15	1	18	24
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Модульний контроль	-	-	1	20	40	1	20	40
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100			
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	-	0	10	-	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт

Модульна контрольна робота складається з відповідей на 4 теоретичні питання та розв'язання 1 тесту.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (4 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 5 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестові (1 тест)	20	За правильний тест – 20 балів
	Разом	40	

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни "Організація виставкової діяльності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт. ступеня "бакалавр" ден. і заоч. форм навчання / Ю. О. Халілова-Чуваєва ; відп. за вип. А. К. Д`яконова ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 33 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.162393
2. HoReCa: навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736344
3. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135
4. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. – К. : Наш формат, 2019. – 344 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736581
5. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736956
6. Маркетинг, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку [Текст] : кол. монографія / відп. ред. М. Р. Мардар ; відп. секретар О. В. Євтушок ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. маркетингу,

підприємництва і торгівлі. — Одеса : Лерадрук, 2020. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1626597

7. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473

Додаткові (за наявності):

1. Виставковий бізнес : монографія / Т.І. Ткаченко, Т.П. Дупляк. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 244 с.
2. Антонюк Я. М., Шиндировський І. М. Організація виставкової діяльності : навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2015. 327 с.
3. Закон України “Про виставкову діяльність в Україні ” (проект). — Режим доступу : // www.zakon.rada.gov.ua
4. Закон України «Про інформацію» від 02 жовтня 1992 р. №2657-XII: за станом на 03 лютого 2013 р. // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2003. – № 31 – 32. – Ст. 263.
5. Міжнародний виставковий центр Електронний ресурс. – [Режим доступу] : http://www.iec-expo.com.ua. 3. UFI Електронний ресурс. – [Режим доступу] : http://www.ufi.org.
6. Постанова Кабінету Міністрів України «Про ефективне використання державних коштів» № 710 від 11.10.2016 р. [Електронний ресурс] – режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/710-2016-%D0%BF
7. Сайт Виставкової федерації України — Режим доступу : // http://www.expo.org.ua
8. The Global Association of the Exhebition Industry — Режим доступу : // http://www.ufi.org/
9. Концепція розвитку виставково-ярмаркової діяльності. URL: www.kmu.gov.ua/npas/2319267
10. Алексеев А. К выставке готов! Expo тренинг. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. 286 с.
11. Комарова Л. Основы выставочной деятельности : учеб. пособие для СПО. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2018. 194 с