

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри
готельного, ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
Протокол № 16 від 22.08.2025 р



ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАШКАЛО

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПОДІЄВИХ ЗАХОДІВ
робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)**

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

**Ж Транспорт та послуги
Ж2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
другий (магістерський)
Готельно-ресторанна справа**

Статус дисципліни

Мова викладання, навчання та оцінювання

**вибіркова
українська**

Розробник:

к.н. з держ. упр., доцент

Світлана СИСОЄВА

Завідувач кафедри
готельного, ресторанного
бізнесу і крафтових
технологій

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Оксана ДАВИДОВА

**Харків
2025**

ВСТУП

Подієва індустрія є одним із найдинамічніших сегментів сфери гостинності: ділові, культурно-мистецькі, спортивні, гастрономічні та приватні заходи формують значну частку завантаження готелів, закладів ресторанного господарства й кейтерингових операторів. Захід сьогодні розглядається не лише як разова послуга, а як комплексний проєкт із власною концепцією, бюджетом, командою, графіком підготовки, системою управління ризиками та вимірюваним результатом.

Інноваційність подієвих технологій виявляється у застосуванні цифрових інструментів планування та просування, гібридних і онлайн-форматів, імерсивних сценаріїв, персоналізації гостьового досвіду, а також у впровадженні принципів сталості під час організації заходів. Опанування цих технологій дозволяє магістрові готельно-ресторанної справи виступати не виконавцем окремих операцій, а керівником подієвого проєкту, здатним ухвалювати обґрунтовані управлінські рішення на всіх його етапах.

Мета навчальної дисципліни — формування у здобувачів вищої освіти сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань із професійного планування, підготовки та організації подієвих заходів, включаючи розроблення концепції і програми, формування та контроль виконання бюджету, координацію роботи субпідрядників, а також оцінювання ефективності проведеного подієвого заходу; формування практичних умінь і навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності.

Завданнями навчальної дисципліни є: засвоєння змісту, типології та класифікації подієвих заходів; опанування методології розроблення концепції та програми інноваційного заходу; набуття навичок планування, бюджетування та ресурсного забезпечення події; формування вмінь організаційної підготовки та координації персоналу і субпідрядників; опанування підходів до управління ризиками та забезпечення безпеки заходу; вивчення інструментів просування і реалізації подій; набуття навичок оцінювання економічної ефективності подієвих заходів.

Об'єкт вивчення навчальної дисципліни — процеси планування, організації та проведення подієвих заходів у сфері гостинності.

Предмет вивчення — інноваційні технології, методи та інструменти розроблення, реалізації й оцінювання ефективності подієвих заходів.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна, визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 3	ЗК3, ЗК7, СК4, СК5, СК11
РН 5	ЗК3, ЗК5, СК4, СК6
РН 8	ЗК4, ЗК7, СК3, СК5, СК6

де, РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи інноваційних подієвих заходів

Тема 1. Зміст, типологія і класифікація подієвих заходів

Подієвий захід як об'єкт управління.

Сутність понять «подія», «подієвий захід», «івент», «івент-менеджмент». Подієва індустрія та її місце у сфері гостинності. Роль подій у завантаженні готелів, закладів ресторанного господарства та кейтерингових операторів.

Типологія подієвих заходів.

Ділові події (конференції, форуми, конгреси, виставки, тімбілдинги), культурно-мистецькі, гастрономічні, спортивні, приватні та соціальні заходи. Формати: офлайн, онлайн, гібридний.

Класифікація подій за ознаками.

Масштаб і кількість учасників, періодичність, територіальне охоплення, джерело фінансування, цільова аудиторія, комерційний чи некомерційний характер. Мегаподії та локальні події.

Учасники подієвого ринку.

Замовник, івент-агенція, майданчик, підрядники та постачальники послуг, спонсори, медіапартнери, відвідувачі. Розподіл функцій і зон відповідальності.

Інноваційність у подієвій діяльності.

Джерела інновацій у сфері подій: технологічні, сценарні, сервісні, організаційні. Тренди імерсивності, персоналізації, цифровізації та сталості.

Тема 2. Методологія розробки концепції інноваційного подієвого заходу

Бриф замовника та постановка мети заходу.

Структура брифу, уточнення завдань, вимірювані цілі події, ключові показники очікуваного результату.

Дослідження цільової аудиторії.

Сегментація учасників, побудова профілю відвідувача, аналіз очікувань і бар'єрів участі. Карта гостьового досвіду заходу.

Розроблення креативної концепції.

Ідея, тема та ключове повідомлення події. Методи генерування ідей (мозковий штурм, метод аналогій, дизайн-мислення). Назва, візуальна айдентика та стилістика заходу.

Вибір формату та локації.

Критерії добору майданчика, вимоги до технічного оснащення, логістики та місткості. Особливості проведення заходів на базі закладів готельного і ресторанного господарства.

Презентація та захист концепції.

Структура концептуальної пропозиції для замовника, аргументація рішень, узгодження змін.

Тема 3. Методичні основи розробки інноваційних подієвих заходів

Проектний підхід в організації подій. Подія як проєкт: життєвий цикл, обмеження за часом, бюджетом і якістю. Фази ініціації, планування, реалізації та завершення.

Методи структурування робіт. Декомпозиція робіт, чек-листи, календарно-мережеві методи планування, діаграма Ганта, визначення критичного шляху підготовки заходу.

Цифрові інструменти організації подій. Системи управління проєктами та завданнями, платформи реєстрації учасників і продажу квитків, мобільні застосунки заходів, інструменти онлайн- і гібридних трансляцій.

Технічне та сервісне забезпечення події. Сценічне обладнання, звук і світло, мультимедіа, декорації, кейтеринг, транспорт, розміщення учасників. Взаємодія з технічними службами майданчика.

Документальне супроводження заходу. Технічне завдання, договори з підрядниками, таймінг, план-схема майданчика, дозвільна документація.

Тема 4. Технологія формування програми інноваційних подієвих заходів

Структура програми заходу. Офіційна, ділова, розважальна та неформальна частини. Логіка чергування блоків, ритм і динаміка події.

Сценарій і режисура події. Сценарний план, драматургія заходу, робота ведучого, музичне та світлове рішення, спеціальні ефекти.

Таймінг і координація. Розроблення хвилинного таймінгу, репетиції, координація підрядників у режимі реального часу, резервні сценарії.

Гастрономічна складова програми. Формати обслуговування (банкет, фуршет, кава-брейк, кейтеринг, гастрономічні станції), узгодження меню з концепцією та бюджетом заходу.

Інноваційні елементи програми. Інтерактивні та імерсивні формати, гейміфікація, доповнена реальність, персоналізовані сервіси для учасників.

Змістовий модуль 2. Організація подієвих заходів та оцінка їх результатів

Тема 5. Планування інноваційних подієвих заходів.

Система планів підготовки заходу. Стратегічний, календарний, ресурсний і оперативний плани. Взаємозв'язок планів і контрольні точки підготовки.

Бюджет подієвого заходу. Структура доходів і витрат, кошторис, постійні та змінні витрати, резервний фонд. Методи бюджетування та ціноутворення.

Контроль виконання бюджету. Моніторинг витрат, узгодження змін, робота з відхиленнями, звітність перед замовником.

Ресурсне забезпечення та робота з підрядниками. Добір постачальників, тендерні процедури, умови договорів, графіки постачання та монтажу.

Фандрейзинг і спонсорство. Спонсорські пакети, партнерські програми, бартерні угоди, грантова підтримка подій.

Тема 6. Організаційна підготовка персоналу для організації подієвих заходів

Команда подієвого проєкту. Ролі та функції: керівник проєкту, координатор, менеджер із локації, технічний директор, координатор волонтерів. Матриця відповідальності.

Добір і навчання персоналу. Вимоги до компетентностей персоналу заходу, інструктаж, тренінги, стандарти обслуговування учасників.

Організація роботи під час події. Розподіл змін і зон відповідальності, брифінги, внутрішні комунікації, взаємодія зі службами майданчика.

Мотивація та оцінювання роботи команди. Системи мотивації, робота з волонтерами, дебрифінг після заходу, аналіз помилок.

Клієнтоорієнтованість і робота з учасниками. Робота з гостями, врегулювання конфліктних ситуацій, етика спілкування, інклюзивність заходу.

Тема 7. Управління ризиками та безпека інноваційних подієвих заходів

Ризики подієвої діяльності. Класифікація ризиків: організаційні, технічні, фінансові, репутаційні, погодні, безпекові. Джерела їх виникнення.

Ідентифікація та оцінювання ризиків. Реєстр ризиків, матриця «ймовірність — наслідки», експертні методи оцінювання.

Заходи реагування на ризики. Уникнення, зниження, передавання (страхування) та прийняття ризику. Резервні сценарії й плани дій у нестандартних ситуаціях.

Безпека учасників заходу. Пожежна безпека, евакуаційні плани, медичне забезпечення, контроль доступу, вимоги до укриттів, санітарно-гігієнічні вимоги.

Правове забезпечення проведення події. Дозволи та погодження, договірні відносини, захист персональних даних учасників, авторські права на контент заходу.

Тема 8. Інструменти просування і реалізації інноваційних подієвих заходів

Маркетингова стратегія події. Позиціонування заходу, ціннісна пропозиція для учасників, календар просування.

Цифрові канали просування. Сайт і лендинг заходу, соціальні мережі, e-mail-розсилки, таргетована реклама, робота з інфлюенсерами та амбасадорами.

PR і робота з медіа. Пресрелізи, акредитація журналістів, медіапартнерство, висвітлення події та робота з відгуками.

Продаж і реєстрація учасників. Квиткові платформи, категорії квитків і динамічне ціноутворення, системи реєстрації, робота з базою учасників.

Контент і комунікації під час та після заходу. Онлайн-трансляції, контент у реальному часі, післяподієві комунікації, формування спільноти учасників.

Тема 9. Економічна ефективність інноваційних подієвих заходів

Показники результативності заходу. Кількісні та якісні показники: відвідуваність, дохід, структура витрат, задоволеність учасників, медійне охоплення.

Розрахунок економічної ефективності. Прибуток і рентабельність заходу, точка беззбитковості, окупність інвестицій у подію, оцінювання ефекту для закладу гостинності.

Методи збору й аналізу зворотного зв'язку. Анкетування учасників, глибинні інтерв'ю, аналіз даних реєстрації та онлайн-активності, робота з відгуками.

Звітність за результатами події. Структура постподієвого звіту для замовника і спонсорів, фінансова та комунікаційна звітність, фотозвіт.

Напрями підвищення ефективності подієвої діяльності. Оптимізація витрат, підвищення доходів, повторюваність і масштабування успішних форматів, розвиток подієвого напрямку закладу гостинності.

Перелік практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Перелік практичних занять

Назва теми	Зміст
Тема 1.	Практичне заняття 1. Аналіз подієвого ринку: типологія та класифікація заходів, характеристика учасників подієвого проєкту

Тема 2.	Практичне заняття 2. Опрацювання брифу замовника та розроблення креативної концепції заходу
Тема 2.	Практичне заняття 3. Вибір формату й локації події. Аналіз цільової аудиторії та карта гостьового досвіду
Тема 3.	Практичне заняття 4. Декомпозиція робіт і календарне планування підготовки заходу (діаграма Ганта, чек-листи)
Тема 4.	Практичне заняття 5. Формування програми, сценарного плану та хвилинного таймінгу події
Тема 5.	Практичне заняття 6. Розроблення кошторису заходу та контроль виконання бюджету
Тема 6.	Практичне заняття 7 Формування команди події: матриця відповідальності, інструктаж і координація персоналу
Тема 7.	Практичне заняття 8. Складання реєстру ризиків заходу та розроблення плану реагування і забезпечення безпеки
Тема 8.	Практичне заняття 9. Розроблення плану просування події та спонсорського пакета
Тема 9.	Практичне заняття 10. Оцінювання економічної ефективності заходу. Захист комплексного подієвого проєкту

Перелік самостійної роботи з навчальної дисципліни наведено в табл. 3.

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Теми 1–9	Опрацювання конспекту лекцій, пошук і огляд фахової літератури та галузевих інформаційних ресурсів
Теми 1–4	Підготовка до практичних занять і поточного контролю за змістовим модулем 1. Аналітичний огляд кейсів інноваційних подій
Теми 5–9	Підготовка до практичних занять і поточного контролю за змістовим модулем 2
Теми 1–9	Виконання індивідуального проєкту: розроблення та обґрунтування концепції, програми, бюджету і плану просування подієвого заходу
Теми 1–9	Підготовка до екзамену

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських) занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття необхідних знань та навичок, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

словесні (проблемна лекція (Теми 1, 7, 9), лекція-візуалізація (Теми 2, 4, 8));

наочні (демонстрація та ілюстрування (Теми 1–9), робота з відеокейсами подій (Теми 2, 4, 8));

практичні (метод проєктів (Теми 2–5, 9), кейс-метод (Теми 6, 7, 8), мозковий штурм (Теми 2, 4), робота в малих групах (Теми 1, 3, 5, 6), ділова гра (Тема 7), презентація та захист подієвого проєкту (Тема 9)).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю **екзамен (іспит):** максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти **екзамен (іспит)** – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового іспиту здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою **екзамен (іспит)** вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю **екзамен (іспит)** – сумуванням балів за **поточний та підсумковий контроль**.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: виконання практичних завдань і кейсів (20 балів), розроблення концепції та програми подієвого заходу (10 балів), індивідуальний подієвий проєкт із захистом (20 балів), письмові контрольні роботи за змістовими модулями (10 балів)

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня програма Готельно-ресторанна справа
Семестр 1
Навчальна дисципліна «Інноваційні технології подієвих заходів»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Охарактеризуйте структуру концептуальної пропозиції для замовника, аргументацію рішень, узгодження змін.

2. Охарактеризуйте інноваційні елементи програми подієвих заходів. Інтерактивні та імерсивні формати, гейміфікація, доповнена реальність, персоналізовані сервіси для учасників. Наведіть приклади.

3. Тестове завдання.

1. Що визначає показник NPS (Net Promoter Score) під час оцінки результативності подієвого заходу?

А) Відсоток чистого прибутку від продажу квитків відносно загального бюджету.

Б) Співвідношення кількості зареєстрованих учасників до тих, хто реально відвідав захід.

В) Готовність учасників рекомендувати дану подію чи бренд своїм колегам і друзям.

Г) Загальну кількість згадок про захід у соціальних мережах та ЗМІ.

2. Який із наведених процесів є ключовим елементом етапу «Пост-івент»?

А) Розробка концепції та унікальної ціннісної пропозиції заходу.

Б) Проведення дебрифінгу з командою та збір зворотного зв'язку від учасників і спонсорів.

В) Укладання угод із локацією, спікерами та технічними підрядниками.

Г) Моніторинг реєстрації учасників та координація таймінгу безпосередньо під час події.

3. Що таке «точка беззбитковості» подієвого заходу?

А) Обсяг доходів, за якого прибуток заходу сягає запланованої позначки ROI.

Б) Сума резервного бюджету, виділена на покриття непередбачуваних витрат і ризиків.

В) Мінімальний рівень продажів квитків або залучених коштів, який повністю покриває всі витрати заходу без отримання прибутку чи збитку.

Г) Різниця між фіксованими та змінними витратами на проведення події.

4. Яка стратегія є найбільш ефективною для мінімізації ризику раптової відмови ключового спікера незадовго до початку заходу?

А) Повне скасування сесії та повернення коштів усім відвідувачам.

Б) Заздалегідь підготовлений список резервних спікерів (План Б) або можливість переведення виступу в онлайн-формат.

В) Збільшення бюджету на маркетинг для залучення нових відвідувачів.

Г) Ігнорування ризику до моменту його настання задля економії часу та ресурсів.

5. Чим показник ROE (Return on Event) відрізняється від класичного фінансового ROI (Return on Investment)?

- А) ROE оцінює виключно прямий монетарний прибуток від продажу квитків.
- Б) ROE вимірює ступінь досягнення нефінансових стратегічних цілей (впізнаваність бренду, генерація лідів, якість нетворкінгу), тоді як ROI оцінює фінансову віддачу.
- В) ROE розраховується лише для безкоштовних благодійних заходів.
- Г) ROE показує відсоток сплачених податків від загального доходу події.

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій протокол № _____ від «___» _____ 20__ р.

Екзаменатор

к.держ.упр., доц. Сисоєва С.І.

Зав. кафедрою

д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (теоретичне). (15 балів)

Завдання 2 (теоретичне). (15 бали)

Критерії оцінювання при відповіді на теоретичні питання:

15-12 – Здобувач правильно та повністю відповідає на поставлене питання, вміє пояснити сутність, надати класифікацію тощо; може навести приклади, вміє аргументувати свою думку

11-9 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання, проте не може навести приклади та не висловлює свою думку

8-5 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання. Проте дана відповідь не є вичерпною, або допущені окремі неточності

4-1 – Здобувач у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у деяких поняттях, показав недостатні знання по заданому питанню

0 – Здобувач не відповів на поставлене запитання

Завдання 3 (тестове). (10 балів / 2 бали за кожну правильну відповідь)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Дергачова Г. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. / Г. М. Дергачова. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022.
2. Щука Г. П. Подієвий туризм : навч.-метод. посіб. / Г. П. Щука. Берегове : ЗУІ ім. Ф. Ракоці ІІ, 2023. 171 с.
3. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. / О. В. Олійник, Г. М. Тарасюк, А. О. Климчук [та ін.]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 с.

Додаткова

4. Мисик В. М. Формування та розвиток івент-менеджменту : дис. ... д-ра філософії / В. М. Мисик. Львів : Національний університет «Львівська політехніка», 2023.
5. Білоус С. В. Проблеми та напрями вдосконалення подієвого менеджменту в Україні / С. В. Білоус, А. Т. Грицишин, І. З. Мункачій // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2021. Вип. 2-1 (103). С. 51–55.
6. Буднікевич І. Event-маркетинг у програмах розвитку територій / І. Буднікевич, І. Гавриш, І. Крупенна // Інвестиції: практика та досвід. 2021. № 6. С. 98–103.
8. Мисик В. М. Вітчизняний та зарубіжний досвід формування і розвитку івент-менеджменту / В. М. Мисик // Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. 2021. № 3 (1). С. 39–52.

Інформаційні ресурси

9. Навчальна дисципліна «Інноваційні технології подієвих заходів» [Електрон. ресурс] : сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua>.
10. Сайт кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>.
11. Репозитарій ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Режим доступу : <https://repository.hneu.edu.ua/>.
12. Галузеві професійні асоціації та онлайн-платформи івент-індустрії, спеціалізовані видання й аналітичні огляди ринку подій.