

23.

Τίτλος Μαθήματος	Οργάνωση και Διαχείριση Εκδηλώσεων				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT211				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κυριάκου Όλβια				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στα διαφορετικά είδη εκδηλώσεων (Banquet, Gala, Συνέδρια) και στις τεχνικές σχεδιασμού και διαχείρισής τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν και περιγράφουν σημεία που επιδέχονται βελτίωση όσον αφορά στην οργάνωση και διαχείριση εκδηλώσεων • Αναλύουν τις αρχές της διαχείρισης εκδηλώσεων και να αναλύουν τις ευκαιρίες και τις προκλήσεις στη διαχείρισή τους • Ορίζουν το βασικό εξοπλισμό για την οργάνωση εκδηλώσεων <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιάζουν την οργάνωση εκδηλώσεων και διαχειρίζονται το ανθρώπινο δυναμικό σε εκδηλώσεις <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποτιμούν τον σχεδιασμό, την ανάπτυξη, τη διαχείριση και την υλοποίηση διαφόρων τύπων εκδηλώσεων (όπως φεστιβάλ, ψυχαγωγικές εκδηλώσεις, εταιρικές εκδηλώσεις, πολιτιστικές εκδηλώσεις, αθλητικές εκδηλώσεις, εκδηλώσεις τύπου). 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Τι είναι οι εκδηλώσεις/ Εισαγωγή στις μελέτες και διαχείριση εκδηλώσεων • Η σημασία και τα αποτελέσματα των εκδηλώσεων • Διαχείριση εκδηλώσεων: Πρακτική και επαγγελματισμός • Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού σε εκδηλώσεις • Προγραμματισμός εκδηλώσεων, προγραμματισμός ιστότοπου, λειτουργίες και logistics • Τουριστικές εκδηλώσεις • Στρατηγική εκδηλώσεων • Εξασφάλιση πόρων, χορηγία και οικονομική διαχείριση 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση μάρκετινγκ εκδηλώσεων • Ο σχεδιασμός / παραγωγή, οργάνωση και συντονισμός εκδηλώσεων • Ανάλυση SWOT & χρονοδιαγράμματα για προγραμματισμό εκδηλώσεων • Τάσεις και θέματα • Πιθανοί κίνδυνοι και ασφάλεια: Ασφάλεια, υγεία, διαχείριση κινδύνων • Κατανόηση του ποιος είναι ο πελάτης της εκδήλωσης. Αρχές έρευνας μάρκετινγκ για εκδηλώσεις. • Αξιολόγηση και Αναφορά / Αξιολόγηση και εκτίμηση επιπτώσεων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Η διδασκαλία βασίζεται σε διαλέξεις, συζητήσεις και παρουσιάσεις.
Βιβλιογραφία	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παπαγεωργίου, Ν. Α. (2018). Οργάνωση συνεδρίων και εκδηλώσεων: Τουρισμός MICE. [<i>Organising conferences and events: MICE Tourism</i>]. Φαίδιμος. ISBN139786185062200. • Βασιλειάδης, Χ. (2014). Διαχείριση μάρκετινγκ γεγονότων και εκδηλώσεων : Event marketing management. [<i>Events marketing management</i>]. Εκδόσεις Πανεπιστημίου Μακεδονίας. ISBN: 9789608396852 • Boscolo. R. (2010). Η τέχνη του Μπουφέ: Κρύα&Ζεστά πιάτα. [<i>The art of Buffet: Cold and hot dishes</i>]. Τσιτσιλώνη. ISBN: 9789608058378. • Boscolo, Rosano (2002). Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ. [<i>The big book of buffet decoration</i>]. Τσιτσιλώνης. ISBN: 960-8058-23-6. • KES College notes. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shone, A., and Parry, B. (2019). <i>Successful Event Management: A Practical Handbook</i>. 5th Edition. Cengage Learning. ISBN: 978-1-4737-5911-4. • Razaq, R. (2017). <i>Events Management: Principles & Practice</i>. SAGE. ISBN: 978-1- 4739-4828-0 • Bowdin, G. A.J., Allen, J. etc. (2010). <i>Events Management</i>. 3rd Edition. Elsevier. ISBN: 9781856178181. • Evans, N. (2015). <i>Strategic management for tourism, hospitality and events</i>. Routledge. ISBN: 9780415837248. • Hudson, S., and Hudson, L. (2017). <i>Marketing for tourism, hospitality & events: A global & digital approach</i>. Sage publications ltd. ISBN: 978-1-47392-663-9 • Conway, D. G. (2019). <i>The Event Manager's Bible: The Complete Guide to Planning and Organizing a Voluntary of Public Event</i>. 3rd Edition. Robinson. ISBN: 978- 1472143464. • KES College handouts. • Mattel, B. and The Culinary Institute of America (2016). <i>Catering : A Guide to Managing a Successful Business Operation</i>. John Wiley & Sons. 2nd Edition. ISBN: 978-1-118-13797-0
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Γραπτή εργασία: 20% • Ενδιάμεση εξέταση: 20% • Τελική Γραπτή Εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική