

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.06.2022 15:04:27  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da11ba

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

**Институт гостиничного бизнеса и туризма**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**43.03.03 «Гостиничное дело»**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Международный гостиничный бизнес**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2022 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организации исключительных событий развлекательной индустрии (event-мероприятий) в гостиничном бизнесе.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	-
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства

<b>Шифр</b>	<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)</b>
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

<b>Шифр</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Предшествующие дисциплины/модули, практики*</b>	<b>Последующие дисциплины/модули, практики*</b>
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация работы служб гостиничного комплекса.</li> <li>Кросс-культурный менеджмент.</li> <li>Учебная практика.</li> <li>Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент организаций профессиональной сферы.</li> <li>Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.</li> <li>Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства.</li> <li>Организация работы служб гостиничного комплекса.</li> <li>Управление персоналом в профессиональной сфере.</li> <li>Учебная практика.</li> <li>Производственная практика.</li> <li>Преддипломная практика.</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>
ПКО-1	<p>Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профессиональная этика и этикет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства.</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства.</li> <li>• Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.</li> <li>• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах.</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере.</li> <li>• Бизнес-планирование в профессиональной сфере.</li> <li>• Кросс-культурный менеджмент.</li> <li>• Преддипломная практика.</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>
ПКО-2	<p>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы.</li> <li>• Международные стандарты и управление качеством услуг.</li> <li>• Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.</li> <li>• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах.</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере.</li> <li>• Кросс-культурный менеджмент.</li> <li>• Производственная практика.</li> <li>• Преддипломная практика.</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	нет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предпринимательство в профессиональной сфере.</li> <li>• Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства.</li> <li>• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства.</li> <li>• Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.</li> <li>• Бизнес-планирование в профессиональной сфере.</li> <li>• Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства.</li> <li>• Преддипломная практика.</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства» составляет 3 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		2
Контактная работа, ак.ч.	48	48
в том числе:		
Лекции (ЛК)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	32	32
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	60	60
Контроль (зачет соценкой), ак.ч.	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения\*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		5
Контактная работа, ак.ч.	34	34
в том числе:		

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		<b>5</b>
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	74	74
Контроль (зачет соценкой), ак.ч.	-	-
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	108
	зач.ед.	3

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения\*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр	Семестр
		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>
в том числе:			
Лекции (ЛК)	8	8	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	8	8	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	88	56	32
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	4	-	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	108	72
	зач.ед.	3	2

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
<b>Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.</b>		
Тема 1.1. Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства	Понятие событийного ивент-мероприятия. Принципы успешного ивента. Виды ивентов в гостиничной индустрии. Спортивный ивент. Гастрономический ивент. Детский ивент. Деловой ивент. Фестиваль как форма ивента.	ЛК, ПЗ
Тема 1.2. Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	Правовые отношения в ивент-менеджменте. Договорные отношения в событийном менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Вопросы правовой ответственности. Вопросы страхования в ивент-менеджменте. Вопросы безопасности при проведении событийных мероприятий.	ЛК, ПЗ
<b>Раздел 2. Технологии менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства</b>		

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Тема 2.1. Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	Понятие и содержание менеджмента. Ресурсы менеджмента. Закономерности менеджмента. Принципы менеджмента в гостиничном бизнесе. Методика постановки целей в менеджменте. Экономический аспект в менеджменте. Правовой аспект в менеджменте. Социально-психологический аспект в менеджменте. Организационно-технический аспект в менеджменте. Международный событийный менеджмент в гостиничном бизнесе.	ЛК, ПЗ
Тема 2.2. Технологии менеджмента.	Коммуникационный процесс. Зарождение идеи. Кодирование и выбор каналов. Передача и декодирование. Обратная связь. Внешние и внутренние коммуникации. Преграды на пути межличностных коммуникаций. Совершенствование коммуникаций.	ЛК, ПЗ
Тема 2.3. Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	Маркетинг-микс, т. е. система 5P, (product=people, price, place, promotion, prediction). Изучение рынка ивент-мероприятий. Расходы на организацию программы ивент-мероприятия. Стоимость составляющих услуг программы ивент-мероприятия. Коммуникации. Реклама. Продвижение сбыта. PRмероприятия. Спонсирование.	ЛК, ПЗ
<b>Раздел 3. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.</b>		
Тема 3.1. Ивент-проектирование.	Определение идеи и цели проекта. Основные фазы планирования. Целевая аудитория как важный элемент проекта. Структурный план проекта. Расчёт затрат и экономическое обоснование проекта. Управление рисками в проекте. Организационное сопровождение ивент-проекта. Контролинг.	ЛК, ПЗ

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины*

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основная литература:*

1. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие/ И.В. Мишурова, Е.Н. Бандурина, О.В. Гудикова и др.; под ред. И.В. Мишуровой; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ), Факультет Менеджмента и предпринимательства. – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с.: табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420> – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст: электронный.

2. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453850>

### *Дополнительная литература:*

1. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник / В.Т. Гришина, Л.А. Дробышева, Т.Л. Дашкова и др.; под ред. Ю.В. Морозова, В.Т. Гришиной. – 9-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 446 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495786> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02263-0. – Текст: электронный.



2. Марусева, И.В. Менеджмент и маркетинг в сервисе (PR и реклама как инструментарий): учебное пособие: [16+] / И.В. Марусева, А.В. Кокарева; под общ. ред. И.В. Марусевой. – Изд. 2-е, перераб. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 591 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=562282> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9885-3. – Текст: электронный.

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456974>

4. Чернопяттов, А.М. Маркетинг персонала: учебник: [12+] / А.М. Чернопяттов. – 2-е изд., стер. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 277 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564386> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0333-4. – DOI 10.23681/564386. – Текст: электронный.

### *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <http://www.tourlib.net> Все о туризме: туристическая библиотека.

- <http://77.rospotrebnadzor.ru/index.php/component/content/article/67-2010-08-20-12-42-47/659-licenz> Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве.

- <https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/> Федеральный перечень туристских объектов. Официальный сайт.

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).


### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

<b>Ст. преподаватель</b>		<b>Е.В. Калыгина</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

<b>Зам. директора по УМР</b>		<b>Л.В. Куклина</b>
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

<b>Доцент кафедры туризма и гостиничного дела</b>		<b>Т.Ю. Крамарова</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.