

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2023 16:04:08

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

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)

2023 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)
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
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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства. • Организация работы служб гостиничного комплекса. • Управление персоналом в профессиональной сфере. • Кросс-культурный менеджмент • Учебная практика. • Производственная практика. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и	<ul style="list-style-type: none"> • Профессиональная этика и этикет 	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	общественного питания		<ul style="list-style-type: none"> • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах. • Управление персоналом в профессиональной сфере. • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Кросс-культурный менеджмент. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы. • Международные стандарты и управление качеством услуг. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах. • Управление персоналом в профессиональной сфере. • Кросс-культурный менеджмент. • Производственная практика. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере. • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

* - 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.	32	32
в том числе:		
Лекции (ЛК)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	16	16
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	67	67
Контроль (зачет соценкой), ак.ч.	9	9
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:		
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.	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	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
		2	3
Контактная работа, ак.ч.	8	8	-
в том числе:			
Лекции (ЛК)	4	4	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4	4	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	88	64	32
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	4	-	4
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	72
	зач.ед.	3	2
		2	1

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.		
Тема 1.1. Ивент-менеджмент: понятие и классификация	Понятие «событийный менеджмент». Основное содержание и классификация. Подходы к определению события. Определение и изучение событий. Событийный менеджмент и туристская индустрия. Терминология событий. Перспективы сферы событий.	ЛК, ПЗ
Тема 1.2. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий	Классификация и особенности культурно-массовых мероприятий. Этапы организации мероприятия на примере фестиваля. Организационно-подготовительный этап программы. Работа с подрядчиками. Творческо-постановочный этап. Работа со СМИ. Основные законы, регламентирующие деятельность массовых мероприятий. Обязанности организатора мероприятий с точки зрения закона. Основания для прекращения проведения массового мероприятия.	ЛК, ПЗ
Тема 1.3. Гендеры и их особенности.	Понятие «тендер» и основные законы, регламентирующие его деятельность. Государственные и коммерческие тендеры. Организация конкурса и торгов. Цифровая электронная подпись.	ЛК, ПЗ
Раздел 2. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.		
Тема 2.1. Особенности организации конференций и презентаций.	Связь между брендом и деловым мероприятием Заказчика. Разработка концепции, целей, задач мероприятия. Разработка программы мероприятия. Подбор основных поставщиков. Уровень артефактов, ритуалы и церемонии. Особенности корпоративных коммуникаций. Виды позиционирования корпоративного бренда.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Тема 2.2. Особенности организации корпоративного мероприятия.	Анализ аудитории и бренда клиента. Определение целей и миссии мероприятия. Работа с контрагентами. Разработка концепции мероприятия. Основной блок. Завершающий этап. Основная документация. Особенности построения правильной атмосферы.	ЛК, ПЗ
Тема 2.3. Виды деловых встреч и приемов	Классификация видов официальных встреч и приемов. Особенности проведения вечерних приемов: «бокал шампанского», «коктейль», «фуршет», «white tie», «Black tie». Особенности проведения дневных мероприятий: рабочий завтрак, бранч, журфикс. Приглашение на деловое мероприятие.	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), 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. Красовская, Н. В. Событийный маркетинг: учебное пособие для вузов / Н. В. Красовская. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 127 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12592-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496285>
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
 - 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](https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/) 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:

Ст. преподаватель

Должность, БУП



Подпись

Е.В. Калыгина

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

Должность, БУП

Подпись

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР

Наименование БУП



Подпись

Л.В. Куклина

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

**Доцент кафедры туризма и
гостиничного дела**

Должность, БУП



Подпись

Т.Ю. Крамарова

Фамилия И.О.