

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

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства**

Рекомендуется для направления подготовки:

40.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль: **Международный гостиничный бизнес**

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организации исключительных событий развлекательной индустрии (event-мероприятий) в гостиничном бизнесе.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями в области ивент-менеджмента;
- формирование системного представления о технологии организации развлекательных мероприятий;
- формирование умений и навыков методов планирования, проведения и анализа эффективности ивент-мероприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства» относится к вариативной компоненте базовой части дисциплин Блока 1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Универсальные компетенции			
1	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	<ul style="list-style-type: none">• Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы.	<ul style="list-style-type: none">• Организация работы служб гостиничного комплекса.• Кросс-культурный менеджмент.• Учебная практика.• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
Общепрофессиональные компетенции			
2	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.• Учебная практика.• Производственная практика.

			<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
Рекомендуемые профессиональные компетенции			
3	<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Профессиональная этика и этикет. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. • 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.
4	<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		<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.
5	<p>ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере. • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение

			предприятий сферы гостеприимства. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
--	--	--	--

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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.

ПКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного.

ПКО-4: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- основные понятия в области ивент-менеджмента;
- системные представления о технологии организации развлекательных мероприятий;

- основы организации и планирования управления ивент-мероприятием;

- нормативные документы по организации событийных мероприятий;

- методы и средства оценки эффективности проведения ивент-мероприятия.

УМЕТЬ:

- осуществлять разработку и планирование событийных мероприятий;

- определять цели и задачи проекта событийного мероприятия;

– составлять технико-экономическое обоснование проекта событийного мероприятия;

– применять нормативно-правовые документы при планировании и организации событийного мероприятия.

ВЛАДЕТЬ:

– навыками управления процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания;

– проектирования и реализации событийного мероприятия;

– навыками оформления и ведения документационного обеспечения проекта событийного мероприятия.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма
		2 модуль 4	2	2
Аудиторные занятия (всего)	42/34/16	42	34	16
В том числе:				
Лекции (Л)	14/17/8	14	17	8
Практические занятия (ПЗ)	28/17/8	28	17	8
В том числе в интерактивной форме	14/7/5	14	7	5
Самостоятельная работа (всего)	48/74/88	48	74	88
Контроль (зачет с оц.)	18/-/4	18	-	4
Общая трудоемкость	час	108	108	108
	зач. ед.	3	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.		
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.
1.2.	Нормативно-	Правовые отношения в ивент-менеджменте. Договорные

	правовые основы регулирования событийных мероприятий.	отношения в событийном менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Вопросы правовой ответственности. Вопросы страхования в ивент-менеджменте. Вопросы безопасности при проведении событийных мероприятий.
Раздел 2. Технологии менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства		
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.
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.
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.
Раздел 3. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.		
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.

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Организация работы служб гостиничного комплекса.	+	+	+
2.	Кросс-культурный менеджмент		+	+
3.	Менеджмент организаций профессиональной сферы.		+	+
4.	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.	+	+	
5.	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства.	+	+	

6.	Управление персоналом в профессиональной сфере.		+	
7.	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства.	+	+	+
8.	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства.	+	+	
9.	Бизнес-планирование в профессиональной сфере.		+	+
10.	Предпринимательство в профессиональной сфере.	+	+	
11.	Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства.		+	
12.	Учебная практика.	+		
13.	Производственная практика.	+	+	+
14.	Преддипломная практика.	+	+	+
15.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
4 семестр					
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.					
1.1.	Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства	2	2	7	11
1.2.	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	2	4	9	15
Раздел 2. Технологии менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства.					
2.1.	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	2	4	8	14
2.2.	Технологии менеджмента.	2	4	8	14
2.3.	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	2	4	8	14
Раздел 3. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.					
3.1.	Ивент-проектирование.	4	10	8	22
	Контроль (зачет с оценкой)	-	-	-	18
	Всего:	14	28	48	108

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
2 семестр					
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.					
1.1.	Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства	2	-	8	10
1.2.	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	2	2	14	18
Раздел 2. Технологии менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства.					
2.1.	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	2	2	10	14
2.2.	Технологии менеджмента.	4	2	14	20

2.3.	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	4	2	14	20
Раздел 3. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.					
3.1.	Ивент-проектирование.	3	5	14	22
	Контроль (зачет с оценкой)	-	-	-	-
	Всего:	17	17	74	108

Для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
2 семестр					
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийных мероприятий.					
1.1.	Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства	1	-	10	11
1.2.	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	1	1	16	18
Раздел 2. Технологии менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства.					
2.1.	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	1	1	10	12
2.2.	Технологии менеджмента.	2	1	18	21
2.3.	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	2	1	18	21
Раздел 3. Проектирование ивент-мероприятия в индустрии гостеприимства.					
3.1.	Ивент-проектирование.	1	4	16	21
	Контроль (зачет с оценкой)	-	-	-	4
	Всего:	8	8	88	108

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен

7. Практические занятия для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1.	1	Событийный менеджмент в индустрии гостеприимства	2
2.	1	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	4
3.	2	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	4
4.	2	Технологии менеджмента.	4
5.	2	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	4*
6.	3	Ивент-проектирование.	10*

*занятия в интерактивной форме

7.1. Практические занятия для очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость
-------	-----------	---	---------------

	дисциплины		
1.	1	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	2
2.	2	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	2
3.	2	Технологии менеджмента.	2
4.	2	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	2*
5.	3	Ивент-проектирование.	5*

*занятия в интерактивной форме

7.1. Практические занятия для заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость
1.	1	Нормативно-правовые основы регулирования событийных мероприятий.	1
2.	2	Основы менеджмента в индустрии гостеприимства.	1
3.	2	Технологии менеджмента.	1
4.	2	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	1*
5.	3	Ивент-проектирование.	4*

*занятия в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные аудитории и аудитории для проведения лекционных и практических занятий.

Технические средства: компьютеры, мониторы, звуковые колонки, радиосистемы, усилители, видео оборудование, проекторы Sony, экраны DRAPER.

Технические средства: компьютер, монитор, звуковые колонки Sven, проектор Casio, экран DRAPER.

9. Информационное обеспечение дисциплины

1. Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),
2. MSOffice Professional Plus (Офисные приложения, MSOffice),
3. WinRAR Standard Licence (ПО, Разное),
4. ABBYY Lingvo x3 Европейская версия (ПО, ABBYY),
5. Test Studio (Ментор).
6. <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
7. <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

10. Ресурсы сети Интернет:

1. <https://www.garant.ru/> Гарант.ру. Информационно-правовой портал.
2. <http://www.consultant.ru/> КонсультантПлюс. Информационно-правовой портал.
3. <https://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму. Министерство экономического развития Российской Федерации. Официальный сайт.
4. <https://rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Официальный сайт.
5. <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.
6. <https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/> Федеральный перечень туристских объектов. Официальный сайт.

11. Учебно-методическое 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> (дата обращения: 11.02.2020). – 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> (дата обращения: 27.03.2020).

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> (дата обращения: 27.03.2020). – 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> (дата обращения: 27.03.2020). – 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> (дата обращения: 27.03.2020).

4. Чернопятков, А.М. Маркетинг персонала: учебник: [12+] / А.М. Чернопятков. – 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> (дата обращения: 27.03.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0333-4. – DOI 10.23681/564386. – Текст: электронный.

12. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).

Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих

этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Доцент кафедры

«Туризм и гостиничное дело».

к.пед.н., доцент

должность, название кафедры



Т.Ю. Крамарова

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия