

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

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Событийный туризм и ивент-менеджмент

Рекомендуется для направления подготовки:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль: Международный ресторанный 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 туризма.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- ознакомление с основами событийного туризма и ивент-менеджмента;
- формирование системного представления о технологии разработки событийного тура;
- формирование умений и навыков методов планирования, проведения и анализа эффективности ивент-мероприятия в событийном туризме.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Событийный туризм и ивент-менеджмент» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений студента Блока1 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)
Общепрофессиональные компетенции			
1	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none">• Международные стандарты и управление качеством услуг• Учебная практика.	<ul style="list-style-type: none">• Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий• Производственная практика.• Преддипломная практика.• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
Рекомендуемые профессиональные компетенции			
2	ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none">• Менеджмент организаций профессиональной сферы• Организация гостиничного дела• Профессиональная этика и этикет	<ul style="list-style-type: none">• Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий• Управление персоналом в профессиональной сфере• Кросс-культурный менеджмент• Преддипломная практика.

		<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
3	<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 • Организация гостиничного дела • Профессиональная этика и этикет • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства 	<ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Производственная практика • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
4	<p>ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

– 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 питания

– ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- основные понятия в области событийного туризма и ивент-менеджмента;
- системные представления о технологии организации событийного тура;
- основы организации и планирования управления ивент-мероприятием;
- нормативные документы по организации событийного тура и событийных мероприятий;

– методы и средства оценки эффективности событийного тура.

УМЕТЬ:

- осуществлять разработку событийного тура;
- определять цели и задачи событийного тура;
- составлять технико-экономическое обоснование событийного тура;
- применять нормативно-правовые документы при планировании и организации событийного тура.

ВЛАДЕТЬ:

- навыками формирования событийного тура;
- навыками оформления и ведения документационного обеспечения проекта событийного тура;
- навыками продвижения событийного тура.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Модуль		Семестр
		Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения
		А	В	7
Аудиторные занятия (всего)	68/34	32	36	34
В том числе:		-		-
Лекции (Л)	34/17	16	18	17

Практические занятия (ПЗ)	34/17	16	18	17
В том числе в интерактивной форме	20/9	6	14	9
Самостоятельная работа (всего)	48/74	40	9	74
Контроль (экзамен)	27/36	-	27	36
Общая трудоемкость	час	144	72	72
	зач. ед.	4	2	2
				4

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийного туризма.		
1.1.	Основы событийного туризма.	Понятие событийного туризма. Классификация событийного туризма (по масштабу, по функциональной направленности и др.). Тематические виды событийного туризма.
1.2.	Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.	Правовые отношения в событийном туризме. Договорные отношения и их специфика. Вопросы безопасности в событийном туризме. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Вопросы правовой ответственности. Вопросы страхования в событийном туризме.
Раздел 2. Технологии ивент-менеджмента в туризме.		
2.1.	Основы менеджмента в событийном туризме.	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. PR-мероприятия. Спонсирование.
Раздел 3. Особенности формирования событийного тура.		
3.1.	Технологии разработки событийного тура.	Этапы разработки тура. Характеристика ресурсов событийного тура. Особенности проектирования событийного тура.

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.	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере	+	+	+
2.	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий	+	+	+
1.	Кросс-культурный менеджмент.	+	+	+
2.	Производственная практика.	+	+	+
3.	Преддипломная практика.	+	+	+
4.	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
5 семестр модуль А					
Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийного туризма.					
1.1.	Основы событийного туризма.	4	2	10	16
1.2.	Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.	6	6	15	27
Раздел 2. Технологии ивент-менеджмента в туризме.					
2.1.	Основы менеджмента в событийном туризме.	6	8	15	29
6 семестр модуль В					
Раздел 2. Технологии ивент-менеджмента в туризме.					
2.2.	Технологии менеджмента.	4	2	3	9
2.3.	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	6	2	3	11
Раздел 3. Особенности формирования событийного тура.					
3.1.	Технологии разработки событийного тура.	8	14	3	25
	Контроль (экзамен)	-	-	-	27
	Всего:	34	34	49	144

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
7 семестр					

Раздел 1. Теоретические и правовые основы событийного туризма.					
1.1.	Основы событийного туризма.	2	2	10	14
1.2.	Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.	2	2	10	14
Раздел 2. Технологии ивент-менеджмента в туризме.					
2.1.	Основы менеджмента в событийном туризме.	2	2	10	14
2.2.	Технологии менеджмента.	2	2	10	14
2.3.	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	4	2	10	16
Раздел 3. Особенности формирования событийного тура.					
3.1.	Технологии разработки событийного тура.	5	7	24	36
	Контроль (экзамен)	-	-	-	36
Всего:		17	17	74	108

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен

7. Практические занятия для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	1	Основы событийного туризма.	2
2.	1	Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.	6*
3.	2	Основы менеджмента в событийном туризме.	8
4.	2	Технологии менеджмента.	2
5.	2	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	2
6.	3	Технологии разработки событийного тура.	14*

*занятия в интерактивной форме

7.1. Практические занятия для очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость
1.	1	Основы событийного туризма.	2
2.	1	Нормативно-правовое регулирование событийного туризма.	2*
3.	2	Основы менеджмента в событийном туризме.	2
4.	2	Технологии менеджмента.	2
5.	2	Маркетинговые технологии ивент-индустрии.	2
6.	3	Технологии разработки событийного тура.	7*

*занятия в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные аудитории и аудитории для проведения семинарских и практических занятий.

Учебно-тренинговая лаборатория "Гостиничный номер" № 807.

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----7sba3acabldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/> Федеральный перечень туристских объектов. Официальный сайт.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Алексеева, Н.П. Tourismus=Туризм : учебное пособие / Н.П. Алексеева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 333 с. - ISBN 978-5-9765-1314-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103308>
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —

282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. <https://biblio-online.ru/book/menedzhment-v-socialno-kulturnom-servise-i-turizme-456053>

Дополнительная литература:

1. Золотовский, В. А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие для вузов / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 247 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02425-8.

2. Колодий, Н. А. Экономика ощущений и впечатлений в туризме и менеджменте: учебное пособие для магистратуры / Н. А. Колодий. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 326 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-00516-5. <https://biblio-online.ru/book/ekonomika-oschuscheniy-i-vpechatleniy-v-turizme-i-menedzhmente-433839>

3. Лежнин, В.В. Локальные системы сферы туризма: управление и инновации / В.В. Лежнин, А.Н. Полухина; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2019. — 182 с.: табл., граф., схем., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570636> (дата обращения: 27.03.2020). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8158-2106-4. — Текст : электронный.

4. 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.

5. Морозов, М. А. Экономика организации туризма: учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 291 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07403-1. <https://biblio-online.ru/book/ekonomika-organizacii-turizma-454343>

6. 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).

7. Чернопятов, А.М. Маркетинг персонала : учебник : [12+] / А.М. Чернопятов. — 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
должность, название кафедры



Т.Ю. Крамарова
инициалы, фамилия

Руководитель программы
Зам. директора, к.пед.н.
должность, название кафедры



Л. В. Куклина
инициалы, фамилия