


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО


Зам. директора по УРиКО

 Екимова В.В.
«31» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала СГУ в г. Анапе

 Леонова Е.В.
«31» августа 2021 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе

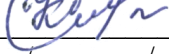
Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>«Гостиничная деятельность»</u>
Форма обучения	<u>ЗФО</u>
Выпускающая кафедра	<u>Социально-культурного сервиса и туризма</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>Социально-культурного сервиса и туризма</u>
Год набора	<u>2021</u>

Курс/ Семестр	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион. занятий, (час)	Практич. занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
4/8	144/4	6	2		127		Экзамен (9)
Итого:	144/4	6	2		127		Экзамен (9)

Анапа 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
Рабочую программу составил: Оргина Е.В., к.э.н., доцент кафедры СКСиТ 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой  / Стародуб К.А./
/подпись/ /Ф.И.О./

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой  /Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 21 г.

Председатель УМСН  /подпись/ Екимова В.В.
/Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Внесены изменения в раздел **5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

п. 3 Перечня ПО заменен на продукт Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1 в связи с окончанием срока действия лицензионного сертификата на использование продукта Kaspersky Endpoint Security.

Протокол № 6 заседания кафедры от «02» февраля 2022 г.

Заведующий кафедрой

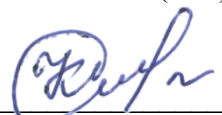

подпись

Стародуб К.А.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: без изменений.

Заведующий кафедрой


подпись

Стародуб К.А.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2023 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: внесены изменения в раздел **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**. Актуализирован перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, интернет-ресурсов и других электронных информационных источников.

Протокол №1 Заседание кафедры от 31.08.2023 г.

Заведующий кафедрой


подпись

Стародуб К.А.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	13
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	14
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	14
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	15
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	15
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	16
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе» является овладение студентами основными профессиональными знаниями и навыками в области организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организации и управления событийным менеджментом в индустрии гостеприимства; формирование дифференцированных по уровням компетенций, профессиональных умений, навыков для самостоятельного практического осуществления, планирования и организации различных событийных мероприятий и их использование в обслуживании; освоение профессиональных компетенций с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.

Задачи:

- освоение методологии организационной деятельности в индустрии гостеприимства;
- освоение основных категорий и принципов организации событийного менеджмента;
- приобретение навыков управления процессами разработки, выбора и реализации событий и оценки их эффективности;
- освоение методов и инструментов управления событиями.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Профессиональные компетенции, установленные вузом	
ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола
ПКУВ-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПКУВ-2, ПКУВ-4.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции, установленные вузом		
ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: основные нормативно- правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения Уметь: организовать процесс обслуживания Владеть: методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов
	ПКУВ-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Знать: особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Уметь: разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
	ПКУВ-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	Знать: систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения
ПКУВ-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКУВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные элементы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: организовать координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: методами контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПКУВ-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: организовать контроль бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: основными методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПКУВ-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: систему координации подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: выявлять проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: основными методиками выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы.

Всего часов – 144, из них: лекции – 6 часов, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа – 127 часов, консультация – 2 часа, контроль – 7 часов.

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1.	Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	23	1	-	-	22
2.	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	23	1	1	-	21

3.	Управление мероприятием.	23	1	1	-	21
4.	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	22	1	-	-	21
5.	Логистика в event-менеджменте.	22	1	-	-	21
6.	Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	22	1	-	-	21
	ВСЕГО:	135	6	2	-	127
	Консультация	2				
	Экзамен	7				
	ИТОГО:	144				

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	Понятие «event - менеджмент» (EM), его основное содержание. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия. Цели и принципы event-туризма. Системный подход к событийному менеджменту. Основные этапы и объект событийного менеджмента и event-туризма. Основные категории, элементы и принципы организации мероприятий.
2	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	Планирование событийных мероприятий: определение, виды планов, особенности. Организационное проектирование мероприятия. Гостеприимство и обслуживание в event-туризме. Основные принципы планирования события. Информационные технологии в событийном менеджменте. Концепция проекта мероприятия. Определение ключевых дат, расхода ресурсов, распределение затрат. Впечатление о мероприятии. Особая роль целеполагания в планировании событийных мероприятий. Миссия организации событийных мероприятий. Цели организации.
3	Управление мероприятием.	Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала.
4	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event- продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Подготовка, работа во время мероприятия, обработка результатов переговоров и выполнение принятых обязательств (договоренностей). Планирование сроков выполнения работ. Выбор места организации мероприятий сферы досуга и развлечений. Требования к инфраструктуре. Формы, условия участия в организации события. Документы об участии в

		организации событийного мероприятия. Разработка программы, сценария проведения мероприятия.
5	Логистика в event-менеджменте.	Организация общественного питания и логистика товаров: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора, ассортимент продуктов и напитков.
6	Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	Цели и задачи дисциплины. Событие в экономической системе. Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях. Деятельность по созданию событийных мероприятий с позиций государства и предпринимателей. Роль торгово-промышленных палат в развитии конгрессно-выставочной деятельности. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
2	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Планирование событийных мероприятий: определение, виды планов, особенности. Организационное проектирование мероприятия. Гостеприимство и обслуживание в event-туризме. Основные принципы планирования события. Информационные технологии в событийном менеджменте. Концепция проекта мероприятия. Определение ключевых дат, расхода ресурсов, распределение затрат. Впечатление о мероприятии. Особая роль целеполагания в планировании событийных мероприятий. Миссия организации событийных мероприятий. Цели организации.
3	Управление мероприятием.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала.

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Понятие «event - менеджмент» (EM), его основное содержание. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия. Цели и принципы event-туризма. Системный подход к событийному менеджменту. Основные этапы и объект событийного менеджмента и event-туризма. Основные категории, элементы и принципы организации мероприятий.
2	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Планирование событийных мероприятий: определение, виды планов, особенности. Организационное проектирование мероприятия. Гостеприимство и обслуживание в event-туризме. Основные принципы планирования события. Информационные

		технологии в событийном менеджменте. Концепция проекта мероприятия. Определение ключевых дат, расхода ресурсов, распределение затрат. Впечатление о мероприятии. Особая роль целеполагания в планировании событийных мероприятий. Миссия организации событийных мероприятий. Цели организации.
3	Управление мероприятием.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала.
4	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event- продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Подготовка, работа во время мероприятия, обработка результатов переговоров и выполнение принятых обязательств (договоренностей). Планирование сроков выполнения работ. Выбор места организации мероприятий сферы досуга и развлечений. Требования к инфраструктуре. Формы, условия участия в организации события. Документы об участии в организации событийного мероприятия. Разработка программы, сценария проведения мероприятия.
5	Логистика в event-менеджменте.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Организация общественного питания и логистика товаров: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора, ассортимент продуктов и напитков.
6	Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	<i>Вопросы для подготовки.</i> Цели и задачи дисциплины. Событие в экономической системе. Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях. Деятельность по созданию событийных мероприятий с позиций государства и предпринимателей. Роль торгово-промышленных палат в развитии конгрессно-выставочной деятельности. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций.

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом на очной форме обучения составляет 2 часа.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия
Практические занятия	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия	Деловая игра

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 304 с.

2. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. — Москва : Московский педагогический

государственный университет, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-4263-0663-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

3. Организация и проведение мероприятий : учеб. пособие / О.Я. Гойхман. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа:

4. Валеева, Е. О. Современные технологии организации туристской деятельности : учебное пособие / Е. О. Валеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0057-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	ЭБС «IPR-books» - http://www.iprbookshop.ru
2	БС «Университетская библиотека онлайн» – это электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств - https://biblioclub.ru .
Наименование ИИС	
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Справочная правовая система «Гарант» - www.garant.ru ;

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (изм. от 14.03.2020 № 1-ФКЗ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Трудовой кодекс Российской Федерации (принят Государственной Думой 21 декабря 2001, одобрен советом Федерации 26 декабря 2001) от 30.12.2001 N 197-ФЗ (редакция от 30.04.2021) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.05.2021) [Электронный ресурс] (http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)

2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

3. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" [Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
-------	--

1	www.amr.ru (портал «Ассоциация менеджеров»)
2	http://www.bcp.ru (сайт журнала «Управление непрерывностью бизнеса в России»)
3	http://www.businessdecision.ru (портал «Business & Decision»)
4	http://www.ecsocman.edu.ru (портал «Экономика. Социология. Менеджмент»)
5	www.executive.ru (портал «Сообщество профессионалов и менеджеров»)
6	http://www.iqlib.ru Интернет-библиотека образовательных изданий, в которой собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия. Удобный поиск по ключевым словам, отдельным темам и отраслям знания
7	http://www.mckinsey.com/russianquarterly (сайт журнала «Вестник McKinsey»)
8	http://www.mckinseyquarterly.com (сайтжурнала «The McKinsey Quarterly»)
9	http://www.quality.eur.ru (сайт журнала «Менеджмент качества и ISO 9000»)
10	http://www.strategy-business.com (сайтжурнала «Strategy & Business»)
11	www.sprb.amr.ru (портал «Социальные программы российского бизнеса»)

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Сущность событийного мероприятия, его характеристики.
2. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
3. Этапы планирования событийного мероприятия.
4. Области использования событийных мероприятий.
5. Понятие событийного мероприятия, его основное содержание.
6. Концепция событийных мероприятий: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
7. Менеджмент событийных мероприятий как проект: фазы проекта, виды деятельности в менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.
8. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.
9. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия
10. Маркетинг в менеджменте событийных мероприятий (event- менеджменте): маркетинг-микс, т.е. система 5P (product=people, price, place, promotion, prediction).
11. Изучение рынка событийных мероприятий.
12. Планирование маркетинга.
13. Сущность контроллинга в менеджменте событийных мероприятий.
14. Контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планированиена случай ЧП
15. Работа с информацией при разработке событийного мероприятия
16. Подбор персонала для событийного мероприятия
17. Выбор партнеров при разработке событийного мероприятия
18. Организация общественного питания и логистика товаров
19. Виды кейтеринга
20. Организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних

организаций, составление договора

21. Ассортимент продуктов и напитков, используемых при проведении событийного мероприятия.

22. Инфраструктура обеспечения питанием (оснащение, центральный склад, сервис).
Хранение продуктов питания.

23. Кейтеринг и формирование цен.

24. Расчет величины залога.

25. Использование на мероприятии наличных денег или талонов.

26. Инфраструктура событийного мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры.

27. Организация приезда, ночевки, отъезда.

28. Контроллинг во время проведения мероприятия.

29. Обеспечение экологичности событийного мероприятия.

30. Правовые отношения в менеджменте событийных мероприятий.

31. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Страхование.

32. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи

билетов.

33. Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки.

34. Структурный план проекта.

35. Планирование проекта: планирование времени, ресурсов, затрат и персонала.

36. Руководство сотрудниками: работа в команде, мотивация, коммуникация.

37. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений.

38. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.

39. Вспомогательные средства менеджмента событийных мероприятий: регистратор проекта, протоколы.

40. Значение маркетинга в менеджменте культурно-досуговой деятельности.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные понятия и категории по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к зачету с оценкой следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачете с оценкой студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете с оценкой студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
 - обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
 - наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Kaspersky Endpoint Security
4	Программа EхаHotel
5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются

различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Шифр и направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
 статус дисциплины

Заочная форма обучения
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	овладение основными профессиональными знаниями и навыками в области организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организации и управления событийным менеджментом в индустрии гостеприимства; формирование дифференцированных по уровням компетенций, профессиональных умений, навыков для самостоятельного практического осуществления, планирования и организации различных событийных мероприятий и их использование в обслуживании; освоение профессиональных компетенций с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте. 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия. 3. Управление мероприятием. 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений. 5. Логистика в event-менеджменте. 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2, ПКУВ-4

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПКУВ-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПКУВ-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> <p>ПКУВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПКУВ-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПКУВ-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p> <p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен