

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

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

Дисциплина обязательной части учебного плана
статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

Составитель: Оргина Е.В., к.э.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	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
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Особенности организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе. Понятие event-менеджмента. 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия. 3. Разработка программы, сценария проведения мероприятия. 4. Управление мероприятием. 5. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений. 6. Логистика в event-менеджменте. 7. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях. 8. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

	<p>ПК-4. 1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4. 2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен