Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 26.09.2025 11:55:24
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.02 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе**
по направлению подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
по профилю подготовки (специализации)	Гостиничная деятельность
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2025

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

старший научный сотрудник, доц., канд. социол. наук (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 27.06.2025 (подпись)	Панина Елена Александровна (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

04.09.2025	Подписано простой ЭП 04.09.2025 (подпись)	Кумпилова Анжелика Руслановна (Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

04.09.2025	Подписано простой ЭП 04.09.2025 (подпись)	Кумпилова Анжелика Руслановна (Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

01.09.2025	Подписано простой ЭП 01.09.2025 (подпись)	И. Б. Берберьян (Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения 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.

Для достижения поставленной цели должны быть решены следующие **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 дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 и дает необходимые знания об основах обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе.

Курс «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе» основан на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Технологии гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела» и др.

Дисциплина «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе» является предшествующей для следующих дисциплин: «Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства», «Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства», «Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства», «Инновации в гостиничном бизнесе» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
ПКУВ-1.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ПКУВ-1.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПКУВ-3.1	Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.2	Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.3	Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.4	Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	17	17	0.35	26.65	47	**108**	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	6	6	0.35	8.65	87	**108**	

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5	Тема 1. Введение в event-туризм. Основы event-менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	1-2	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	3-4	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 3. Управление мероприятием.	5-6	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	7-8	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 5. Логистика в event-менеджменте.	8-9	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	10-11	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	12-13	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.	14-15	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.	16-17	1		1				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
	Промежуточная аттестация (экзамен)	17					0,35	26,65			
	ИТОГО:		**17**		**17**		**0.35**	**26.65**	**47**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11

5	Тема 1. Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	1		1				10	
	Тема 2. Планирование и организация event- мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	1		1				10	
	Тема 3. Управление мероприятием.	1		1				10	
	Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	1		1				10	
	Тема 5. Логистика в event-менеджменте.	1		1				10	
	Тема 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	1		1				10	
	Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.							10	
	Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.							10	
	Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.							7	
	Промежуточная аттестация (экзамен)					0,35	8,65		
	ИТОГО:	**6**		**6**		**0.35**	**8.65**	**87**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Тема 1. Введение в event-туризм. Основы event-менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	2	1		Понятие «event-менеджмент» (ЕМ), 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.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: основы event-менеджмента. Уметь: выявлять потребности потребителей. Владеть: навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения.	, Лекция-беседа
	Тема 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	2	1		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.	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: виды деятельности в event-менеджменте. Уметь: анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. Владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.	, Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Впечатление о мероприятии.			
	Тема 3. Управление мероприятием.	2	1		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.	ПКУВ-3.4; ПКУВ-3.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: особенности планирования и организации event-мероприятий. Уметь: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания. Владеть: навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями.	, Лекции-визуализации
	Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	2	1		Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event-продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Выбор места организации мероприятий сферы досуга и развлечений. Требования к инфраструктуре. Формы, условия участия в организации события. Документы об участии в организации событийного мероприятия. Проблемы управления качеством обслуживания на предприятиях сферы event-сервиса. Анализ результатов проведения мероприятий сферы досуга и развлечений. Составление базы данных участников и посетителей мероприятия. Методы анализа результатов организации и проведения мероприятия.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.3;	Знать: факторы, влияющие на успешное проведение мероприятий. Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Владеть: навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания.	, Лекции-визуализации
	Тема 5. Логистика в event-менеджменте.	2	1		Организация общественного питания и логистика товаров: виды	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: характеристики рынка event-услуг. Уметь: анализировать	, Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора, ассортимент продуктов и напитков.		технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. Владеть: навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания.	
	Тема 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	2	1		Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций. PR- и рекламные кампании для событийных мероприятий. Пресс-конференция. Организация конкурсов, шоу, семинаров. Иные средства рекламы организаторов событийных мероприятий. Реклама участия.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: характеристики рынка event-услуг. Уметь: анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. Владеть: навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации
	Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	2			Финансирование события и распределение бюджета. Факторы ценообразования и гонораров. Скидки, доходы, комиссионные в event-туризме. Расходы на мероприятия. Прибыльные и бесприбыльные мероприятия. Роль спонсорства в событийном мероприятии.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;	Знать: характеристики рынка event-услуг. Уметь: анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. Владеть: навыками анализа технологических процессов в гостиницах и	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							других средствах размещения.	
	Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.	2			Риск-менеджмент. Предсказуемые, непредсказуемые, объективные и субъективные риски, форс-мажор, и т.д. Характеристика мероприятия, основные показатели мероприятия опросы и иные методы оценки эффективности мероприятия.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-3.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-1.2;	Знать: особенности планирования и организации event-мероприятий. Уметь: анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. Владеть: навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации
	Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.	1			Характеристики человеческих ресурсов. Планирование человеческих ресурсов в event-туризме. Управление персоналом. Классификация распределение работ по проектам и функциям. Техники event-менеджмента. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-3.4; ПКУВ-3.3;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	ИТОГО:	**17**	**6**					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
5	Тема 1. Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	2	1	
	Тема 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	Планирование и организация event- мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	2	1	
	Тема 3. Управление мероприятием.	Управление мероприятием.	2	1	
	Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	2	1	
	Тема 5. Логистика в event-менеджменте.	Логистика в event-менеджменте.	2	1	
	Тема 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	2	1	
	Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	2		
	Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.	Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.	2		
	Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.	Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.	1		
	ИТОГО:		**17**	**6**	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Тема 1. Введение в event-туризм. Основы event- менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	1-2	5	10	
	Тема 2. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	3-4	5	10	
	Тема 3. Управление мероприятием.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	5-6	5	10	
	Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	7-8	5	10	
	Тема 5. Логистика в event-менеджменте.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	9-10	5	10	
	Тема 6. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	11-12	5	10	
	Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение	13-14	5	10	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
		профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.				
	Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	15-16	5	10	
	Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event-туризме.	Задание для самостоятельной работы: проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	17	7	7	
	ИТОГО:			**47**	**87**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
1. Сташ, С.М. Культурно-досуговая деятельность: учебное пособие / С.М. Сташ, И.И. Татаренко. - Майкоп: Кучеренко В.О., 2013. - 253 с. -	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000024843&DOK=0383ED&BASE=000530

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Гойхман, О.Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. - 3-е изд.,перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 194 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=432771
Маркетинговые коммуникации : учебник / Т.Н. Парамонова [и др.] ; под ред. И.Н. Красюк. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 272 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=335637. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004956-4	http://znanium.com/catalog/document?id=335637
Романцов, А.Н. Event-маркетинг. Сущность и особенности организации : практическое пособие / А.Н. Романцов. - Москва : Дашков и К, 2017. - 89 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/57071.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-01544-1	https://www.iprbookshop.ru/57071.html
Шпаковский, В.О. Организация и проведение рекламных мероприятий посредством BTL-коммуникаций : учебное пособие / В.О. Шпаковский, Н.М. Чугунова, И.В. Кирильчук. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 126 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358463. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-03520-3	http://znanium.com/catalog/document?id=358463
Гойхман, О.Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. - 3-е изд.,перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 194 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=432771
Событийное волонтерство : учебник для вузов / М. А. Мазниченко [и др.] ; под общей редакцией М. А. Мазниченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 155 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14091-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544162	https://urait.ru/bcode/544162
Красовская, Н. В. Событийный маркетинг : учебник для вузов / Н. В. Красовская. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 116 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18674-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —	https://urait.ru/bcode/566838

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,

- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-1.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности			
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
4	3		Человек и его потребности
4	49		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
5	5		Экскурсионная деятельность
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
ПКУВ-1.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья			
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			"Горничная"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
4	3		Человек и его потребности
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
5	5		Экскурсионная деятельность
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	67		Проектный практикум

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	67		Проектный практикум
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
4	5		Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-1.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий			
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
6	6		Проектно-технологическая практика

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
34	34		Технологии гостиничной деятельности
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
4	3		Человек и его потребности
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
5	5		Экскурсионная деятельность
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
3	3		Природные и культурно-исторические ресурсы региона
3	3		Ресурсоведение
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			деятельности индустрии гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий					
Знать: современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навык подбора современных технологий для организации обслуживания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности					
Знать: понятия инновационности, инноваций, инноватики, инновационной деятельности, инновационных процессов, нововведений; нормативно-	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
правовую документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности услуг в организациях сферы гостеприимства.					задания, темы докладов и другие
Уметь: осуществлять поиск инноваций, их отбор и внедрение в практику работы предприятий индустрии гостеприимства; применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства в соответствии с нормативными требованиями качества и безопасности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами поиска, отбора и внедрения инноваций в деятельность предприятий сферы гостеприимства; навыками применения современных технологий в организациях сферы гостеприимства в соответствии с требованиями потребителей и требованиями безопасности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья					
Знать: современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть:

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общественного питания; основные направления внедрения новаций в индустрии гостеприимства.					кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: осуществлять поиск инноваций, их отбор и внедрение в практику работы предприятий индустрии гостеприимства; применять знания по теории и методике использования инновационных технологий в практической деятельности предприятий сферы гостеприимства; применять современные технологии для повышения уровня обслуживания и формирования продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки предложений по с овершенствовани ю технологий обслуживания с использованием инноваций с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченным и возможностями здоровья; навыками	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
применения информационных технологий по ключевым направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства, подверженным инновационным процессам.					
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: приемы и методы принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности; формы планирования,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
основные результаты деятельности гостиниц и других средств размещения; особенности разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания					работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: определять потребности гостиницы в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование инвестиционной деятельности гостиницы; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: осуществлять оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; методы анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Контролирующие материалы по дисциплине, в числе которых могут быть: кейсзадания, задания для контрольной работы, тестовые задания, темы докладов и другие
Уметь: вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Владеть: навыками выработки стратегических и тактических решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы докладов:

1. События досуга: спорт, музыка, отдых.

2. Культурные события: церемониальные, религиозные, мемориальные и фольклорные.

3. Персональные события: торжества, юбилеи, свадьбы, дни рождения.

4. Организационные события: коммерческие, политические, Event-менеджмент.

5. Этапы выработки концепции мероприятия.

6. Услуги Event -менеджмента.

7. Классификация мероприятий в event-менеджменте.

8. Типы мероприятий.

9. Разработка Event-проекта.

10. Функции Event-менеджера

11. Этапы жизненного цикла мероприятия.

12. Методы, применяемы на каждом этапе, обоснование их применения.

13. Исследование – этап разработки концепции Event-проекта.

14. Творческая разработка Event-проекта.

15. Планирование Event-проекта.

16. Реализация и координация Event-проекта.

17. Анализ результатов реализации Event-проекта.

18. Мероприятия для прессы, виды и характеристика.

19. Выездные мероприятия, виды и характеристика.

20. Развлекательные мероприятия, виды и характеристика.

21. Торжественные мероприятия, виды и характеристика.

22. Благотворительные мероприятия, виды и характеристика.

23. Массовые мероприятия, виды и характеристика.

24. Спортивные мероприятия, виды и характеристика.

25. Мультипликативный маркетинговый эффект от event-мероприятий.

26. Целевая аудитория event-мероприятий.

27. Внутренняя аудитория event-мероприятий

28. Внешняя аудитория event-мероприятий

29. Комбинированная аудитория event-мероприятий.

30. Категории событий. События на основании намерений и целей, ради которых они проводятся

Тестовые задания

1. Сколько уровней управления гостиницей существует:

a) 2 уровня

b) 3 уровня

c) 4 уровня

2. Метрдотели и старшие официанты относятся к:

a) высшему уровню управления отелем

b) низовому уровню управления

c) среднему уровню управления

3. Основное рабочее время управленцы высшего звена тратят на:

a) принятие стратегических решений

b) отдачу распоряжений

c) принятие оперативных решений

d) исполнительские работы

4. Совокупность определенных условий и рабочих правил для выполнения конкретных процедур и операций по обслуживанию, расположенные в определенной последовательности в пространстве и во времени:

a) Технология обслуживания

b) процесс обслуживания

c) ассортимент услуг

d) качество обслуживания

5. Гости в отеле обслуживаются:

a) по замкнутому технологическому циклу

b) по очередности поступления

c) сначала «V.I.P.», затем стандарт класса

d) с 7.00 до 22.00

6. Что является современной концепцией обслуживания в гостинице?

a) Забота о постояльце

b) высокое качество по доступной цене

c) индивидуальный подход к каждому

d) «all inclusive»

7. Кем представлен высший уровень управления гостиницей?

a) Владельцем и Генеральным директором

b) Менеджером департамента

c) Главным менеджером отеля

d) Старшим портье

8. Менеджерами среднего звена управления принимаются решения…

a) стратегической направленности

b) тактического характера

c) оперативного управления

d) текущие

9. Владельцем отеля может быть …

a) частное лицо

b) корпорация

c) оба ответа верны

10. Обязательные к исполнению технологические предписания по всем операциям на объекте включают в себя -…

a) стандартные технологии обслуживания

b) индивидуальные технологии

b) массовые технологии

d) гибкие технологии

Вопросы к экзамену

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, планирование на 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.

Тематика контрольных работ по дисциплине

«Организация событийных мероприятий в гостиничном бизнесе»

(ГД-3, ЗФО)

Необходимо подготовить презентацию на тему «Организация событийных мероприятий в Республике Адыгея как фактор формирования положительного туристского имиджа региона» Обязательно наличие иллюстративного материала и описательная часть. Количество слайдов – не менее 25.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:

«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетвори-тельно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует выводы.
«неудовлетво-рительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

— закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

— открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

— установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

— установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена: **:**	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
1. Сташ, С.М. Культурно-досуговая деятельность: учебное пособие / С.М. Сташ, И.И. Татаренко. - Майкоп: Кучеренко В.О., 2013. - 253 с. -	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000024843&DOK=0383ED&BASE=000530
Романцов, А.Н. Event-маркетинг. Сущность и особенности организации : практическое пособие / А.Н. Романцов. - Москва : Дашков и К, 2017. - 89 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/57071.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-01544-1	http://www.iprbookshop.ru/57071.html
Гойхман, О.Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. - 3-е изд.,перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 194 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=392911. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015949-2. - ISBN 978-5-16-108338-3	http://znanium.com/catalog/document?id=392911
Красовская, Н. В. Событийный маркетинг : учебник для вузов / Н. В. Красовская. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 116 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18674-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —	https://urait.ru/bcode/566838

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Событийное волонтерство : учебник для вузов / М. А. Мазниченко [и др.] ; под общей редакцией М. А. Мазниченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 155 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14091-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544162	https://urait.ru/bcode/544162
Шишова, Н.В. Теория и практика рекламы : учебное пособие / Н.В. Шишова, А.С. Подопригора, Т.В. Акулич. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=354635. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004794-2. - ISBN 978-5-16-101903-0	http://znanium.com/catalog/document?id=354635
Маркетинговые коммуникации : учебник / Т.Н. Парамонова [и др.] ; под ред. И.Н. Красюк. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 272 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=335637. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004956-4	http://znanium.com/catalog/document?id=335637
Романцов, А.Н. Event-маркетинг. Сущность и особенности организации : практическое пособие / А.Н. Романцов. - Москва : Дашков и К, 2017. - 89 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/57071.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-01544-1	http://www.iprbookshop.ru/57071.html
Шпаковский, В.О. Организация и проведение рекламных мероприятий посредством BTL-коммуникаций : учебное пособие / В.О. Шпаковский, Н.М. Чугунова, И.В. Кирильчук. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 126 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358463. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-03520-3	http://znanium.com/catalog/document?id=358463.
Гойхман, О.Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. - 3-е изд.,перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 194 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=392911. - Режим	http://znanium.com/catalog/document?id=392911

Название	Ссылка
доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015949-2. - ISBN 978-5-16-108338-3	
Гойхман, О.Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. - 3-е изд.,перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 194 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=361125. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015949-2. - ISBN 978-5-16-108338-3	http://znanium.com/catalog/document?id=361125
Шишова, Н.В. Теория и практика рекламы : учебное пособие / Н.В. Шишова, А.С. Подопригора, Т.В. Акулич. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 299 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=354635. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004794-2. - ISBN 978-5-16-101903-0	http://znanium.com/catalog/document?id=354635

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.aup.ru 2. Большая он-лайн библиотека [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www2.e-reading.bz/ 3. Бесплатная библиотека России. Конференции, книги, пособия, научные издания [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://libed.ru/knigi-nauka/ 4. Все о туризме. Туристическая библиотека. Реклама в туризме. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://tourlib.net/ books_tourism/durovich.htm Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/ Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/ IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит

российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/ В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/ Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . – URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. – URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании" http://www.hotelexecutive.ru/ Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . – URL: http://ojs.polessu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polessu.by/TG/about

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

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемы компетенци трудовые функ
Тема 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 4. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений. Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event-продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Выбор	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3

места организации мероприятий сферы досуга и развлечений. Требования к инфраструктуре. Формы, условия участия в организации события. Документы об участии в организации событийного мероприятия. Проблемы управления качеством обслуживания на предприятиях сферы event-сервиса. Анализ результатов проведения мероприятий сферы досуга и развлечений. Составление базы данных участников и посетителей мероприятия. Методы анализа результатов организации и проведения мероприятия.		умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		
Тема 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 6. Event–маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях. Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций. PR- и рекламные кампании для событийных мероприятий. Пресс-конференция. Организация конкурсов, шоу, семинаров. Иные средства рекламы организаторов событийных мероприятий. Реклама участия.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 7. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке. Финансирование события и распределение бюджета. Факторы ценообразования и гонораров. Скидки, доходы, комиссионные в event-туризме. Расходы на мероприятия. Прибыльные и бесприбыльные мероприятия. Роль спонсорства в событийном мероприятии.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 8. Управление рисками и оценка эффективности мероприятия. Риск-менеджмент. Предсказуемые, непредсказуемые, объективные и субъективные риски, форс-мажор, и т.д. Характеристика мероприятия, основные показатели мероприятия опросы и иные методы оценки эффективности мероприятия.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1 ПКУВ-3
Тема 9. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в	Лекция, конспектирование,	Аудиторная	Устная речь, письмо,	ПКУВ-1

event-туризме. Характеристики человеческих ресурсов. Планирование человеческих ресурсов в event-туризме. Управление персоналом. Классификация распределение работ по проектам и функциям. Техники event-менеджмента. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.	приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-3

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . – URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. – URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/
ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. - . – URL: http://prohotelia.com/novosti/. - Текст: электронный.Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. http://prohotelia.com/about/
Сервис plus : научный журнал : сайт / Российский государственный университет туризма и сервиса. – Черкизово (Московская область), 2007. – URL: http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.Научное издание по актуальным проблемам теории и методологии сервиса. Публикуются работы в сфере гуманитарных наук, затрагивающих проблемы туризма и сервиса. Журнал рассчитан на широкий круг читателей, интересующихся опытом межотраслевых исследований. Входит в Перечень ВАК. http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/

Название
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . – URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. – URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/
Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) / WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL. – Лондон, 2021. – URL: www.wttc.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://wttc.org/
Все о туризме - туристическая библиотека – 2002-2021. – URL: https://tourlib.net/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-11)	Учебная мебель на 32 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензияAdobe Reader DC Свободная лицензияАнтивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещения для самостоятельнойработы (1-Читальный зал ФГБОУ ВО«МГТУ»)	Мебель на 150 посадочных мест,компьютерное оснащение с выходомв Интернет на 30 посадочных мест,специализированная мебель (стулья,столы, шкафы, шкафы выставочные),мультимедийное оборудование,оргтехника (принтеры, сканеры,ксерокс)	7-Zip Свободная лицензияAdobe Reader DC Свободная лицензияАнтивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещение для хранения ипрофилактического обслуживанияучебного оборудования (1-318)	Технические средства обучения,служащие для предоставленияучебной информации большойаудитории	7-Zip Свободная лицензияAdobe Reader DC Свободная лицензияАнтивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765