

ФМФ - Молодежная Ассоциация Исследователей

Должность: Проректор по учебной работе

направлений подготовки

Уникальный программный ключ:

уникальный программный ключ:
f0-1011143-0251561-771561

<https://doi.org/10.26907/2542-4535.16050054>

программа подготовки "бакалавр"

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.

Основные блоки и темы дисциплины

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

Место дисциплины в структуре ОП

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.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

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		
современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания.	формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	навык подбора современных технологий для организации обслуживания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания
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		
понятия инновационности, инноваций, инноватики, инновационной деятельности, инновационных процессов, нововведений; нормативно-правовую документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности услуг в организациях сферы гостеприимства.	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.	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.
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		
современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания; основные направления внедрения новаций в индустрии гостеприимства.	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.	навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с использованием инноваций с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; навыками 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 и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений		
технологии сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
приемы и методы принятия	определять потребности гостиницы в	навыками оценки и планирования



стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности; формы планирования, основные результаты деятельности гостиниц и других средств размещения; особенности разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование инвестиционной деятельности гостиницы; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	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.
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения		
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений		
методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	осуществлять оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения		
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений		
основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; методы анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.	вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	навыками выработки стратегических и тактических решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.

Дисциплина "Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 26.08.2023	Панина Елена Александровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.09.2023	Кумпилова Анжелика Руслановна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.09.2023	Кумпилова Анжелика Руслановна

