

**П РА В И Т Е Л ь С Т В О С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И  
М И Н И С Т Е Р С Т В О О Б Щ Е Г О И П Р О Ф Е С С И О Н А Л ь Н О Г О О Б Р А З О В А Н И Я С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И**

**Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н О Е А В Т О Н О М Н О Е О Б Р А З О В А Т Е Л ь Н О Е У Ч Р Е Ж Д Е Н И Е С Р Е Д Н Е Г О  
П Р О Ф Е С С И О Н А Л ь Н О Г О О Б Р А З О В А Н И Я С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И «У Р А Л ь С К И Й К О Л Л Е Д Ж  
С Т Р О И Т Е Л ь С Т В А, А Р Х И Т Е К Т У Р Ы И П Р Е Д П Р И Н И М А Т Е Л ь С Т В А»  
(Г А О У С П О С О «У К С А П»)**



**У Т В Е Р Ж Д А Ю**

**Д и р е к т о р**

**О.В. Бурганова**

**2015 г.**

**Д О П О Л Н И Т Е Л ь Н А Я П Р О Ф Е С С И О Н А Л ь Н А Я П Р О Г Р А М М А  
П О В Ы Ш Е Н И Я К В А Л И Ф И К А Ц И И**

**«Event – менеджмент»**

**Е к а т е р и н б у р г**


**2015**

Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» (ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

Разработчик:

Миронова Анна Николаевна, преподаватель

Согласовано:

  
\_\_\_\_\_ Зенкова Е.Н., заведующий центром формирования  
контингента

Рассмотрено методическим объединением

Протокол № 6 от « 21 » января 2015 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ /Наумова Г.Р./

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1.	Цель и задачи образовательной программы	4
1.2.	Сроки освоения образовательной программы	4
1.3.	Планируемые результаты обучения	
2	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	5
2.1.	Учебный план	6
2.2.	Календарный учебный график	7
2.3.	Рабочие программы дисциплин	8
3	Оценка результатов подготовки по образовательной программе	32

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа повышения квалификации Event - менеджмент (далее – программа) предназначена для повышения квалификации слушателей, получающих или имеющих среднее профессиональное образование по основной профессиональной образовательной программе 43.02.11 Гостиничный сервис.

Обучение по программе является дополнительным к освоению соответствующих профессиональных образовательных программ СПО.

### 1.1. Цели и задачи образовательной программы:

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

- подготавливать, организовывать и проводить деловые встречи;
- организовывать и проводить мероприятия;
- составлять смету расходов на мероприятие;
- определять идейно-тематическую основу сценария мероприятия;
- формировать образно-смысловой ход и выстраивать композиционную структуру сценария;
- оценивать эффективность мероприятия;
- подбирать элементы декорирования интерьера.

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- технологии делового общения, деловой протокол;
- технологии организации мероприятий;
- нормативные акты в сфере организации и проведения мероприятий;
- технику безопасности при проведении мероприятий;
- основные приемы декорирования интерьера.

### 1.2. Сроки освоения образовательной программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **140 часов**, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **124 часа**;  
самостоятельная работа обучающегося – **16 часов**.

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>140</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>124</b>
в том числе:	
практические занятия	58
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	16
<b>Итоговый контроль в форме защиты проекта</b>	

### 1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы совершенствуются следующие компетенции, определенные ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

П РА В И Т Е Л Ъ С Т В О С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И  
М И Н И С Т Е Р С Т В О О Б Щ Е Г О И П Р О Ф Е С С И О Н А Л Ь Н О Г О О Б Р А З О В А Н И Я С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И

Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н О Е А В Т О Н О М Н О Е О Б Р А З О В А Т Е Л Ь Н О Е У Ч Р Е Ж Д Е Н И Е С Р Е Д Н Е Г О  
П Р О Ф Е С С И О Н А Л Ь Н О Г О О Б Р А З О В А Н И Я С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И «У Р А Л Ь С К И Й К О Л Л Е Д Ж  
С Т Р О И Т Е Л Ъ С Т В А , А Р Х И Т Е К Т У Р Ы И П Р Е Д П Р И Н И М А Т Е Л Ъ С Т В А»  
(Г А О У С П О С О «У К С А П»)



У Т В Е Р Ж Д А Ю

Д и р е к т о р

О.В. Бурганова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н**

**П о в ы ш е н и е к в а л и ф и к а ц и и п о с п е ц и а л ь н о с т и  
43.02.11 Г о с т и н и ч н ы й с е р в и с**

**«Event – менеджмент»**

**К а т е г о р и я с л у ш а т е л е й**

- 1) лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- 2) лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**С р о к о б у ч е н и я 140 ч а с о в**

**Ф о р м а о б у ч е н и я о ч н а я**

**Р е ж и м з а н я т и й п о р а с п и с а н и ю**

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Понятие и концепция event-менеджмента	10	10		зачет
2	Организация и проведение мероприятий	74	54	20	зачет
3	Декорирование интерьера	26	4	22	зачет
4	Проектная часть: организация мероприятия.	30		16	дифференцированный зачет
	<b>Итого</b>	<b>140</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	

## 2.2.Календарный учебный график

№ п/п	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1						ТО			ТО			ТО						К			К			ТО			ТО			ТО			ТО																		
2						ТО			ТО			ТО						К			К			ТО			ТО			ТО			ТО																		
3						ТО			ТО			ТО						К			К			ТО			ТО			ТО			ТО																		
4																		К			К																														
5																		К			К																														

обозначения:

- теоретическое обучение - ТО
- итоговая аттестация - ИА
- каникулы - К

### **2.3. Рабочие программы дисциплин**

**П Р А В И Т Е Л Ъ С Т В О С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И  
МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»  
(ГАОУ СПО СО «УКСАП»)**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора  
\_\_\_\_\_ В.А. Лихачева  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ПОНЯТИЕ И КОНЦЕПЦИЯ Event – менеджмента»**

Екатеринбург

2015



Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» (ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

Разработчик:

Миронова Анна Николаевна, преподаватель

Рассмотрено методическим объединением

Протокол № 6 от «21» января 2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы
2. Структура и содержание программы
3. Условия реализации программы
4. Контроль и оценка результатов освоения программы

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Понятие и концепция Event – менеджмента» (далее – программа) предназначена для повышения квалификации слушателей, получающих или имеющих среднее профессиональное образование по основной профессиональной образовательной программе 43.02.11 Гостиничный сервис.

Обучение по программе является дополнительным к освоению соответствующих профессиональных образовательных программ СПО.

## 1.3. Цели и задачи программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать, организовывать и проводить деловые встречи;

В результате освоения программы обучающийся должен **знать**:

- технологии делового общения, деловой протокол;
- технологии организации мероприятий;

В результате освоения программы совершенствуются следующие компетенции, определенные ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

## 1.3. Количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **10 часов**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **10 часа**;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Аудиторная работа	Уровень освоения	Самостоятельная работа
<p><b>Понятие и концепция event - менеджмента</b></p> <p>1.</p> <p>2.</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Общие сведения event - менеджмента:</b> Понятие. Концепция. Мероприятия. Цель и прибыль. Планирование мероприятия.</p> <p><b>Стратегия event - менеджмента:</b> Стратегия и цель. Концепция бренда. Маркетинг. Спонсирование. Организация event.</p> <p>Индустрия развлечений, массовых и корпоративных мероприятий. Глобальные возможности для проведения мероприятий.</p> <p>Виды специальных событий и общественных мероприятий.</p> <p>Компетенции и обязанности ивент-менеджера.</p> <p>Лучшие практики проведения мероприятий.</p> <p>Будущее индустрии развлечений.</p>	10	2	
<b>Всего</b>		10		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Программа реализуется в оборудованных учебных кабинетах с использованием специализированного демонстрационного оборудования.

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

1. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаузе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер. с нем. Т. Фоминой]. — М.: Эксмо, 2010.
2. Сондер М. Ивент-менеджмент: организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы :М: Дашков и К, 2013.
3. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий / О.Я. Гойхман. - М., 2010.
4. Переверзев М. П. Менеджмент в сфере культуры и искусства: Учебное пособие / М.П. Переверзев, Т.В. Косцов. /Под ред. Переверзева. М.П.- М.: ИНФРА-М, 2007.
5. Поляков В. А. Рекламный менеджмент: Учебное пособие / В.А. Поляков, А.А. Романов. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012.
6. Шагайда П. А. Международный опыт оценки эффективности событийного маркетинга / П. А. Шагайда // Экономические науки. - 2010. - № 68. - С. 249-251.
7. Шумович А. В. Великолепные мероприятия: Технологии и практика Event management / А. В. Шумович. - 3-е изд. - М.: Манн, Иванов и Фербер, 2008.

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://aboute.net> - Сайт About Event – журнал о маркетинге впечатлений кризисного времени.
2. <http://www.eventros.ru/> - Национальная ассоциация организаторов мероприятий
3. <http://www.eventum-premo.ru/> – Сайт event-агентства Eventum Premo
4. <http://www.event.ru/> - Веб-сайт журнала Event.ru
5. [www.event-forum.ru](http://www.event-forum.ru) – Российский отраслевой портал работников индустрии праздников и специальных событий
6. [www.eventor.ru](http://www.eventor.ru) – Портал о российской event индустрии.
7. <http://www.advlab.ru>– Лаборатория маркетинга и PR
8. <http://eventcatalog.ru>– Профессиональный event-каталог.
9. <http://www.prazdnikmedia.ru/>– Онлайн версия журнала «Праздник»
10. <http://www.jtp.ru/> – Веб-сайт журнала «Технология праздника»

11. [www.showbirja.ru](http://www.showbirja.ru) - Первый и единственный сетевой массив, дающий полный спектр творческих и технических составляющих шоу-индустрии, находящихся в свободном доступе на основе открытых торгов.
12. [www.prazdnuem.ru](http://www.prazdnuem.ru) - Информационно-развлекательный праздничный портал, посвященный организации праздников и мероприятий.
13. [www.eventcatalog.ru](http://www.eventcatalog.ru) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий
14. [www.cateringconsulting.ru](http://www.cateringconsulting.ru) - Первый в России профессиональный портал кейтеринг индустрии

#### **Зарубежные Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.afouk.org> – AFO - Association of Festival Organisers.
2. <http://www.eventia.org.uk> – Сайт профессиональной ассоциации Eventia.
3. <http://www.noea.org.uk> – NOEA - National Outdoor Events Association.
4. [www.prazdnik.com.ua](http://www.prazdnik.com.ua) - Информационный портал праздничной индустрии Украины
5. [www.prazdnik.by](http://www.prazdnik.by) - Праздничный информационный центр Беларуси
6. [www.specialevents.com](http://www.specialevents.com) - Международный ресурс профессионалов специальных событий (США)
7. [www.bizbash.com](http://www.bizbash.com) - Профессиональный медиа-ресурс для event-индустрии (США)
8. [www.event-solutions.com](http://www.event-solutions.com) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий. Учредитель и организатор ежегодной профессиональной премии «Решения для event-индустрии» (США)
9. [www.meetingsnet.com](http://www.meetingsnet.com) - Портал для профессионалов в области организации корпоративных мероприятий, конференций и инсентив-программ
10. [www.mimegasite.com](http://www.mimegasite.com) - Медиа-ресурс и печатное издание для профессионалов в области event-индустрии и конгресс-менеджмента
11. [www.convenemag.com](http://www.convenemag.com) - Интернет и печатное издание Профессиональной Ассоциации конгресс-менеджмента
12. [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org) - Портал о гостиничном бизнесе (Нидерланды)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется педагогическим работником в процессе проведения аудиторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельных (внеаудиторных) заданий. Оценка качества реализации программы включает в себя текущий и итоговый контроль успеваемости обучающихся.

**П Р А В И Т Е Л Ъ С Т В О С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ**  
**СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**  
**(ГАОУ СПО СО «УКСАП»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ В.А. Лихачева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ»**

Екатеринбург

2015



Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» (ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

Разработчик:

Миронова Анна Николаевна, преподаватель

Рассмотрено методическим объединением

Протокол № 6 от «21» января 2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы
2. Структура и содержание программы
3. Условия реализации программы
4. Контроль и оценка результатов освоения программы

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.4. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Организация и проведение мероприятий» (далее – программа) предназначена для повышения квалификации слушателей, получающих или имеющих среднее профессиональное образование по основной профессиональной образовательной программе 43.02.11 Гостиничный сервис.

Обучение по программе является дополнительным к освоению соответствующих профессиональных образовательных программ СПО.

## 1.5. Цели и задачи программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать, организовывать и проводить деловые встречи;
- организовывать и проводить мероприятия;
- составлять смету расходов на мероприятие;
- определять идейно-тематическую основу сценария мероприятия;
- формировать образно-смысловой ход и выстраивать композиционную структуру сценария;
- оценивать эффективность мероприятия.

В результате освоения программы обучающийся должен **знать**:

- технологии делового общения, деловой протокол;
- технологии организации мероприятий;
- нормативные акты в сфере организации и проведения мероприятий;
- технику безопасности при проведении мероприятий.

В результате освоения программы совершенствуются следующие компетенции, определенные ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;

- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;

- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

### 1.3. Количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **74 часа**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **74 часа**;  
 самостоятельной работы обучающегося – **16 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Аудиторная работа	Уровень освоения	Самостоятельная работа
<p><b>Организация и проведение мероприятий</b></p> <p>1.</p> <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><b>Технологии событийного менеджмента:</b> основа развлекательного сценарно-драматургическая основа мероприятия. Предварительные исследования, разработка и планирование мероприятий. Выбор поставщиков и партнеров и заключение договоров с ними. Управление творческим процессом. Продвижение: привлечение внимания к мероприятию, реклама, PR и другие инструменты маркетинга. Оценка результатов мероприятий. Финансовый менеджмент мероприятий. Особенности организации деловых мероприятий.</p> <p>2.</p> <p><b>Управление мероприятием:</b> Планирование проекта. Контроллинг проекта. Техники менеджмента. Вспомогательные средства. Фазы мероприятия.</p>	74	2,3		
<b>Всего</b>		74		16

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Программа реализуется в оборудованных учебных кабинетах с использованием специализированного демонстрационного оборудования.

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

8. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаузе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер. с нем. Т. Фоминой]. — М.: Эксмо, 2010.
9. Сондер М. Ивент-менеджмент: организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы :М: Дашков и К, 2013.
10. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий / О.Я. Гойхман. - М., 2010.
11. Переверзев М. П. Менеджмент в сфере культуры и искусства: Учебное пособие / М.П. Переверзев, Т.В. Косцов. /Под ред. Переверзева. М.П.- М.: ИНФРА-М, 2007.
12. Поляков В. А. Рекламный менеджмент: Учебное пособие / В.А. Поляков, А.А. Романов. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012.
13. Шагайда П. А. Международный опыт оценки эффективности событийного маркетинга / П. А. Шагайда // Экономические науки. - 2010. - № 68. - С. 249-251.
14. Шумович А. В. Великолепные мероприятия: Технологии и практика Event management / А. В. Шумович. - 3-е изд. - М.: Манн, Иванов и Фербер, 2008.

#### Интернет-ресурсы:

15. <http://aboute.net> - Сайт About Event – журнал о маркетинге впечатлений кризисного времени.
16. <http://www.eventros.ru/> - Национальная ассоциация организаторов мероприятий
17. <http://www.eventum-premo.ru/> – Сайт event-агентства Eventum Premo
18. <http://www.event.ru/> - Веб-сайт журнала Event.ru
19. [www.event-forum.ru](http://www.event-forum.ru) – Российский отраслевой портал работников индустрии праздников и специальных событий
20. [www.eventor.ru](http://www.eventor.ru) – Портал о российской event индустрии.
21. <http://www.advlab.ru> – Лаборатория маркетинга и PR
22. <http://eventcatalog.ru> – Профессиональный event-каталог.
23. <http://www.prazdnikmedia.ru/> – Онлайн версия журнала «Праздник»
24. <http://www.jtp.ru/> – Веб-сайт журнала «Технология праздника»

25. [www.showbirja.ru](http://www.showbirja.ru) - Первый и единственный сетевой массив, дающий полный спектр творческих и технических составляющих шоу-индустрии, находящихся в свободном доступе на основе открытых торгов.
26. [www.prazdnuem.ru](http://www.prazdnuem.ru) - Информационно-развлекательный праздничный портал, посвященный организации праздников и мероприятий.
27. [www.eventcatalog.ru](http://www.eventcatalog.ru) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий
28. [www.cateringconsulting.ru](http://www.cateringconsulting.ru) - Первый в России профессиональный портал кейтеринг индустрии

#### **Зарубежные Интернет-ресурсы:**

13. <http://www.afouk.org> – AFO - Association of Festival Organisers.
14. <http://www.eventia.org.uk> – Сайт профессиональной ассоциации Eventia.
15. <http://www.noea.org.uk> – NOEA - National Outdoor Events Association.
16. [www.prazdnik.com.ua](http://www.prazdnik.com.ua) - Информационный портал праздничной индустрии Украины
17. [www.prazdnik.by](http://www.prazdnik.by) - Праздничный информационный центр Беларуси
18. [www.specialevents.com](http://www.specialevents.com) - Международный ресурс профессионалов специальных событий (США)
19. [www.bizbash.com](http://www.bizbash.com) - Профессиональный медиа-ресурс для event-индустрии (США)
20. [www.event-solutions.com](http://www.event-solutions.com) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий. Учредитель и организатор ежегодной профессиональной премии «Решения для event-индустрии» (США)
21. [www.meetingsnet.com](http://www.meetingsnet.com) - Портал для профессионалов в области организации корпоративных мероприятий, конференций и инсентив-программ
22. [www.mimegasite.com](http://www.mimegasite.com) - Медиа-ресурс и печатное издание для профессионалов в области event-индустрии и конгресс-менеджмента
23. [www.convenemag.com](http://www.convenemag.com) - Интернет и печатное издание Профессиональной Ассоциации конгресс-менеджмента
24. [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org) - Портал о гостиничном бизнесе (Нидерланды)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется педагогическим работником в процессе проведения аудиторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельных (внеаудиторных) заданий. Оценка качества реализации программы включает в себя текущий и итоговый контроль успеваемости обучающихся.

П Р А В И Т Е Л Ъ С Т В О С В Е Р Д Л О В С К О Й О Б Л А С Т И  
МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «УРАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
СТРОИТЕЛЬСТВА, АРХИТЕКТУРЫ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»  
(ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ В.А. Лихачева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ДЕКОРИРОВАНИЕ ИНТЕРЬЕРА»**

Екатеринбург

2015



Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства» (ГАОУ СПО СО «УКСАП»)

Разработчик:

Миронова Анна Николаевна, преподаватель

Рассмотрено методическим объединением

Протокол № 6 от «21» января 2015 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы
2. Структура и содержание программы
3. Условия реализации программы
4. Контроль и оценка результатов освоения программы

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.6. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Декорирование интерьера» (далее – программа) предназначена для повышения квалификации слушателей, получающих или имеющих среднее профессиональное образование по основной профессиональной образовательной программе 43.02.11 Гостиничный сервис.

Обучение по программе является дополнительным к освоению соответствующих профессиональных образовательных программ СПО.

## 1.7. Цели и задачи программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь**:

- определять идейно-тематическую основу сценария мероприятия;
- формировать образно-смысловой ход и выстраивать композиционную структуру;
- оценивать эффективность мероприятия.

В результате освоения программы обучающийся должен **знать**:

- технику безопасности при проведении мероприятий;
- основные приемы декорирования интерьера.

В результате освоения программы совершенствуются следующие компетенции, определенные ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его;
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей;
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений;
- ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

### 1.3. Количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **26 часов**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **26 часа**;  
самостоятельной работы обучающегося – **16 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	26
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Аудиторная работа	Уровень освоения	Самостоятельная работа
Декорирование интерьера	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Зонирование event –пространства. Цвет и свет в интерьере. Событийное декорирование. Растения. Мелкая пластика, малые архитектурные формы. Инсталляции, спецэффекты. Декор банкетных столов.</p>	26	2,3	
<b>Всего</b>		26		22

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Программа реализуется в оборудованных учебных кабинетах с использованием специализированного демонстрационного оборудования.

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

15. Event-менеджмент / У. Хальцбаур, Э. Йеттингер, Б. Кнаузе, Р. Мозер, М. Целлер; [пер. с нем. Т. Фоминой]. — М.: Эксмо, 2010.
16. Сондер М. Ивент-менеджмент: организация развлекательных мероприятий. Техники, идеи, стратегии, методы :М: Дашков и К, 2013.
17. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий / О.Я. Гойхман. - М., 2010.
18. Переверзев М. П. Менеджмент в сфере культуры и искусства: Учебное пособие / М.П. Переверзев, Т.В. Косцов. /Под ред. Переверзева. М.П.- М.: ИНФРА-М, 2007.
19. Поляков В. А. Рекламный менеджмент: Учебное пособие / В.А. Поляков, А.А. Романов. - М.: КУРС: НИЦ Инфра-М, 2012.
20. Шагайда П. А. Международный опыт оценки эффективности событийного маркетинга / П. А. Шагайда // Экономические науки. - 2010. - № 68. - С. 249-251.
21. Шумович А. В. Великолепные мероприятия: Технологии и практика Event management / А. В. Шумович. - 3-е изд. - М.: Манн, Иванов и Фербер, 2008.

#### Интернет-ресурсы:

29. <http://aboute.net> - Сайт About Event – журнал о маркетинге впечатлений кризисного времени.
30. <http://www.eventros.ru/> - Национальная ассоциация организаторов мероприятий
31. <http://www.eventum-premo.ru/> – Сайт event-агентства Eventum Premo
32. <http://www.event.ru/> - Веб-сайт журнала Event.ru
33. [www.event-forum.ru](http://www.event-forum.ru) – Российский отраслевой портал работников индустрии праздников и специальных событий
34. [www.eventor.ru](http://www.eventor.ru) – Портал о российской event индустрии.
35. <http://www.advlab.ru>– Лаборатория маркетинга и PR
36. <http://eventcatalog.ru>– Профессиональный event-каталог.
37. <http://www.prazdnikmedia.ru/>– Онлайн версия журнала «Праздник»
38. <http://www.jtp.ru/> – Веб-сайт журнала «Технология праздника»

39. [www.showbirja.ru](http://www.showbirja.ru) - Первый и единственный сетевой массив, дающий полный спектр творческих и технических составляющих шоу-индустрии, находящихся в свободном доступе на основе открытых торгов.
40. [www.prazdnuem.ru](http://www.prazdnuem.ru) - Информационно-развлекательный праздничный портал, посвященный организации праздников и мероприятий.
41. [www.eventcatalog.ru](http://www.eventcatalog.ru) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий
42. [www.cateringconsulting.ru](http://www.cateringconsulting.ru) - Первый в России профессиональный портал кейтеринг индустрии

#### **Зарубежные Интернет-ресурсы:**

25. <http://www.afouk.org> – AFO - Association of Festival Organisers.
26. <http://www.eventia.org.uk> – Сайт профессиональной ассоциации Eventia.
27. <http://www.noea.org.uk> – NOEA - National Outdoor Events Association.
28. [www.prazdnik.com.ua](http://www.prazdnik.com.ua) - Информационный портал праздничной индустрии Украины
29. [www.prazdnik.by](http://www.prazdnik.by) - Праздничный информационный центр Беларуси
30. [www.specialevents.com](http://www.specialevents.com) - Международный ресурс профессионалов специальных событий (США)
31. [www.bizbash.com](http://www.bizbash.com) - Профессиональный медиа-ресурс для event-индустрии (США)
32. [www.event-solutions.com](http://www.event-solutions.com) - Портал и печатное издание для организаторов мероприятий. Учредитель и организатор ежегодной профессиональной премии «Решения для event-индустрии» (США)
33. [www.meetingsnet.com](http://www.meetingsnet.com) - Портал для профессионалов в области организации корпоративных мероприятий, конференций и инсентив-программ
34. [www.mimegasite.com](http://www.mimegasite.com) - Медиа-ресурс и печатное издание для профессионалов в области event-индустрии и конгресс-менеджмента
35. [www.convenemag.com](http://www.convenemag.com) - Интернет и печатное издание Профессиональной Ассоциации конгресс-менеджмента
36. [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org) - Портал о гостиничном бизнесе (Нидерланды)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется педагогическим работником в процессе проведения аудиторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельных (внеаудиторных) заданий. Оценка качества реализации программы включает в себя текущий и итоговый контроль успеваемости обучающихся.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется педагогическим работником в процессе проведения аудиторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельных (внеаудиторных) заданий. Оценка качества реализации программы включает в себя текущий и итоговый контроль успеваемости обучающихся, который осуществляется в форме защиты проекта.

Проектная часть: организация мероприятия	Подбор и анализ материала по теме проекта, оформление текста, таблиц, графиков, иллюстраций по теме проекта. Подготовка презентации к защите проекта.	14	2,3	16
Всего		14		16