

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:32:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-
БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)

« 26 » 02 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.19 ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ EVENT - СЕРВИСА**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

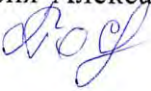
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология организации event-сервиса» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профилю: Социально-культурный сервис, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Посяда Анастасия Александровна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела. 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 20 » 02 2025 года № 15



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кошавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Посяда А.А., 2025 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц очной формы – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 43.03.01 Сервис		
Модулей – 1	Профиль: Социально-культурный сервис	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		4-й	4-й
Общее количество часов очной формы – 108		Семестр	
		7-й	Зимняя сессия
		Лекции	
	16 час.	6 час.	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,9 самостоятельной работы обучающегося – 4,8	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		14 час.	6 час.
		Лабораторные занятия	
		- час.	- час.
		Самостоятельная работа	
		76,95 час.	92,85 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2 ТМК	2 ТМК
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
зачет	зачет		

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 30/76,95
 для заочной формы обучения – 12/92,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: изучение студентами культурно-досуговой деятельности ее природы и многообразия проявлений, развитие форм и видов которой сопряжено с развитием общества в целом, подготовке специалистов широкого профиля в области экономики и управления на предприятиях социокультурного сервиса.

Задачи учебной дисциплины: овладение студентами основными профессиональными знаниями и навыками в области организации событийных мероприятий; формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организации и управления событийным менеджментом; формирование дифференцированных по уровням компетенций, профессиональных умений, навыков для самостоятельного практического осуществления, планирования и организации различных событийных мероприятий и их использование в обслуживании; освоение методов и инструментов управления событиями.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.19 «Технология организации event сервиса» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ООП ВПО.

Изучение данной дисциплины базируется на знании таких учебных дисциплин: «Инновационные технологии социально-культурного сервиса», «Маркетинговые исследования в социально-культурном сервисе».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей
	ИДК-2 _{ПК-5} Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции
	ИДК-3 _{ПК-5} Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основы event-сервиса; виды деятельности в event-сервисе; особенности планирования и организации event-мероприятий; взаимосвязь потребностей и возможностей потребителя культурных услуг с социальной активностью; иметь представление об историческом и теоретическом развитии досуговой деятельности и культуры; формы и виды массовых и зрелищных мероприятий, отличительные черты; факторы, влияющие на успешное проведение мероприятий; характеристики рынка event-услуг.

уметь: выявлять потребности потребителей; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать основные направления и проблемы взаимодействия предприятия культуры и потребителей; классифицировать социально – культурные услуги; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий сферы культуры; учитывать социально-культурные особенности общения; соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.

владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания; навыками применения современные технологии в работе с потребителями.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Сущность и организация event-сервиса.

Тема 1. Технологические основы event- сервиса. Виды деятельности в event-сервисе.

Тема 2. Планирование и организация event- мероприятий различного уровня сложности.

Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.

Тема 3. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.

Тема 4. Генерация стратегического event-календаря

Тема 5. Учет этнонациональных, культурных и исторических особенностей конкретного региона при разработке event-проектов.

Смысловой модуль 2. Продвижение и управление event-сервисом.

Тема 6. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.

Тема 7. Инновации в event –сервисе.

Тема 8. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event –сфере

Тема 9. Управление рисками и оценка качества event- сервиса.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология организации event - сервиса												
Смысловой модуль 1. Сущность и организация event-сервиса.												
Тема 1. Технологические основы event- сервиса. Виды деятельности в event-сервисе.	13	2	2	-	-	9	13	1	1	-	-	11
Тема 2. Планирование и организация event- мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	13	2	2	-	-	9	13	1	1	-	-	11
Тема 3. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	13	2	2	-	-	9	13	1	1	-	-	11
Тема 4. Генерация стратегического event-календаря во взаимосвязи с туризмом	13	2	2	-	-	9	12	0,5	0,5	-	-	11
Тема 5. Учет этнонациональных, культурных и исторических	13	2	2	-	-	9	12	0,5	0,5	-	-	11

особенностей конкретного региона при разработке event-проектов.												
Итого по смысловому модулю 1	65	10	10	-	-	45	63	4	4	-	-	55
Смысловой модуль 2. Продвижение и управление event-маркетингом.												
Тема 6. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	11	2	1	-	-	8	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 7. Инновации в event –сервисе	10	1	1	-	-	8	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 8. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event –сферы	11	2	1	-	-	8	11	0,5	0,5	-	-	10
Тема 9. Управление рисками и оценка качества event-сервиса.	9,95	1	1	-	-	7,95	8,85	0,5	0,5	-	-	7,85
Итого по смысловому модулю 2	41,95	6	4	-	-	31,95	41,85	2	2	-	-	37,85
Всего по смысловым модулям	106,95	16	14	-	-	76,95	104,85	6	6	-	-	92,85
Катг	0,8	-	-	-	0,8	-	0,9	-	-	-	0,9	-
Катгэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов:	108	16	14	-	1,05	76,95	108	6	6	-	3,15	92,85

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Технологические основы event- сервиса. Виды деятельности в event-сервисе.	2	1
2	Тема 2. Планирование и организация event- мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	2	1
3	Тема 3. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	2	1
4	Тема 4. Генерация стратегического event-календаря во взаимосвязи с туризмом	2	0,5
5	Тема 5. Учет этнонациональных, культурных и исторических особенностей конкретного региона при разработке event-проектов.	2	0,5
6	Тема 6. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	1	0,5
7	Тема 7. Инновации в event –сервисе	1	0,5
8	Тема 8. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event –сферы	1	0,5

9	Тема 9. Управление рисками и оценка качества event- сервиса.	1	0,5
Всего:		14	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технологические основы event- сервиса. Виды деятельности в event- сервисе.	9	11
2	Планирование и организация event- мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.	9	11
3	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений.	9	11
4	Генерация стратегического event-календаря во взаимосвязи с туризмом	9	11
5	Учет этнонациональных, культурных и исторических особенностей конкретного региона при разработке event-проектов.	9	11
6	Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.	8	10
7	Инновации в event –сервисе	8	10
8	Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event –сферы	8	10
9	Управление рисками и оценка качества event- сервиса.	7,95	7,85
Всего:		76,95	92,85

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
- 2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. Понятие «event-сервис», его основное содержание.
2. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
3. Стратегический event-календарь во взаимосвязи с туризмом.
4. Системный подход к событийному менеджменту.
5. Основные категории, элементы и принципы организации мероприятий
6. Планирование событийных мероприятий: определение, виды планов, особенности.
7. Организационное проектирование мероприятия.
8. Основные принципы планирования события.
9. Информационные технологии в событийном менеджменте.
10. Концепция проекта мероприятия. Определение ключевых дат, расхода ресурсов, распределение затрат. Впечатление о мероприятии.
11. Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event-продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование.
12. Выбор места организации мероприятий сферы досуга и развлечений.
13. Требования к инфраструктуре.
14. Формы, условия участия в организации события.
15. Документы об участии в организации событийного мероприятия.
16. Проблемы управления качеством обслуживания на предприятиях сферы event-сервиса.
17. Анализ результатов проведения мероприятий сферы досуга и развлечений. Составление базы данных участников и посетителей мероприятия.
18. Методы анализа результатов организации и проведения мероприятия
19. Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях.
20. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий.
21. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций.
22. PR- и рекламные кампании для событийных мероприятий.
23. Пресс-конференция. Организация конкурсов, шоу, семинаров. Иные средства рекламы организаторов событийных мероприятий. Реклама участия.
24. Финансирование события и распределение бюджета.
25. Факторы ценообразования и гонораров.
26. Расходы на мероприятия.
27. Прибыльные и неприбыльные мероприятия.
28. Роль спонсорства в событийном мероприятии.
29. Предсказуемые, непредсказуемые, объективные и субъективные риски, форс-мажор, и

т.д.

Тематика контрольных работ

1. Информационные ресурсы в системе планирования event-проектов.
2. Оценка экономической и социально-культурной эффективности event-проекта.

3. Изучение рынка событийных мероприятий в РФ.
4. Характеристика инфраструктуры для проведения различных событийных мероприятий.
5. Маркетинг в менеджменте событийных мероприятий (event- менеджменте).
6. Характеристика различных рисков (финансовых, эксплуатационных, правовых) при реализации event-сервиса.
7. Исследование целевой аудитории различных event-мероприятий.
8. Изучение взаимосвязи event-сервиса и event-туризма.
9. Роль event-сервиса в развитии сферы услуг РФ.
10. Event-агентство как инновационная форма бизнеса сферы услуг.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вопросы для подготовки к зачету:

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. Изучение рынка событийных мероприятий.
11. Планирование маркетинга.
12. Сущность контроллинга в менеджменте событийных мероприятий.
13. Контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай ЧП.
14. Работа с информацией при разработке событийного мероприятия.
15. Подбор персонала для событийного мероприятия.
16. Выбор партнеров при разработке событийного мероприятия.
17. Организация общественного питания и логистика товаров.
18. Виды кейтеринга.
- 19 Организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.
20. Ассортимент продуктов и напитков, используемых при проведении событийного мероприятия.
21. Инфраструктура обеспечения питанием (оснащение, центральный склад, сервис). Хранение продуктов питания.
22. Кейтеринг и формирование цен.
23. Инфраструктура событийного мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры.
24. Организация приезда, ночевки, отъезда.
25. Контроллинг во время проведения мероприятия.
26. Обеспечение экологичности событийного мероприятия.
- 27 Правовые отношения в менеджменте событийных мероприятий.
28. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Страхование.
29. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов.

30. Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки.
31. Структурный план проекта.
32. Планирование проекта: планирование времени, ресурсов, затрат и персонала.
33. Руководство сотрудниками: работа в команде, мотивация, коммуникация.
34. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений.
35. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.
36. Вспомогательные средства менеджмента событийных мероприятий: регистратор проекта, протоколы.
37. Значение маркетинга в менеджменте культурно-досуговой деятельности.
38. Управление рисками и оценка качества event- сервиса.
39. Рабочий персонал и проблема человеческих ресурсов в event –сферы
40. Инновации в event –сервисе.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма, балл
Смысловой модуль 1					Смысловой модуль 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	10	10	10	15	15	100

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок
0-59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Романцов, А. Н. Event-маркетинг. Сущность и особенности организации (2-е издание) : практическое пособие / А. Н. Романцов. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 89 с. — ISBN 978-5-394-01544-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57071.html>
2. Чилингир Е.Ю. Реклама и связи с общественностью : учебное пособие для СПО / Чилингир Е.Ю.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 233 с. — ISBN 978-5-4488-0846-3, 978-5-4497-0582-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95335.html>

Дополнительная литература:

1. Шамис В.А. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Шамис В.А., Левкин Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Ай Пи Ар Медиа, 2023.— 174 с.— Режим доступа: <https://iprbookshop.ru/124747>.

2. Нархов Д.Ю. Реклама. Управленческий аспект : учебное пособие для СПО / Нархов Д.Ю., Нархова Е.Н.. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 262 с. — ISBN 978-5-4488-0476-2, 978-5-7996-2838-3. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87862.html>
3. Шарков Ф.И. Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг : учебное пособие / Шарков Ф.И.. — Москва : Дашков и К, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-394-03519-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111036.html>

Учебно-методические издания:

1. Дегтярева, Я.В. Менеджмент в сервисе [Электронный ресурс]: конспект лекций (для студ. укрупненной группы направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм направления подготовки 43.03.01 Сервис очной и заочной форм обучения) / Я.В. Дегтярева. — Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. — 117 с. — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Кривонос А.А., Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс]: методические указания для практических по дисциплине для обучающихся всех форм обучения, направления подготовки 43.03.01 Сервис / А.А., Кривонос; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Каф. Сервиса и гостиничного дела. - Донецк: [ДонНУЭТ], 2021. -Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Ресторанный сервис: конспект лекций для студ. направления подготовки 43.03.01 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2020. - 159с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. — [Донецк, 2021—]. — Текст : электронный.

Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [2018?—]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». — [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.

Лань : электрон.-библ. система. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». — Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. — URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

Book on line : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. — Москва : КДУ, сор. 2017. — URL: <https://bookonline.ru> (дата обращения: 01.01.2023) — Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. — Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. — URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст : электронный.

CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

Университетская библиотека онлайн : электрон. библиот. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются: лекционная мультимедийная аудитория; мультимедийные средства (проекторы, ноутбуки); компьютерные рабочие места; программное обеспечение; наборы слайдов и кинофильмов по темам дисциплины.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Посяда Анастасия Александровна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая	Высшее, 43.04.03 Гостиничное дело, магистр	1. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». Удостоверение о повышении квалификации 800400005479 с 11.11.2024 г.

		степень отсутствует, ученое звание отсутствует	по 19.11.2024 г. По дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде», в объеме 36 часов. Дата выдачи: 25.11.2024 г. 2. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001254, Регистрационный номер Р24/Д0781 с 14.10.2024 г. по 29.11.2024 г., по программе профессиональной переподготовки «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», в объеме 252 часа. Дата выдачи: 29.11.2024 г. 3. Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма», Удостоверение о повышении квалификации 770400991224, с 20.05.2025 г. по 24.05.2025 г. по дополнительной профессиональной программе «Управление качеством гостиничных услуг», в объеме 16 часов. Дата выдачи: 24.05.2025 г.
--	--	---	---