



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МАРКЕТИНГ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно – ресторанна справа»

Освітня програма «ГРС»

Рік навчання 3 , семестр 5

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів ЄКТС 6

Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

**Лектор навчальної
дисципліни:**

**Контактна інформація
лектора (e-mail):
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України:**

Мосіюк Стефанія Іванівна, кандидат економічних наук,
доцент

4stefani2@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4605>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Маркетинг готельно – ресторанного бізнесу» призначена для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня відповідно до ОПП підготовки бакалаврів за галуззю знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно – ресторанна справа».

Актуальність вивчення даної дисципліни зумовлюється впровадженням в господарську діяльність підприємств гостинності маркетингових рішень, тому курс «Маркетинг ГРБ» є невід’ємною частиною програми підготовки фахівців з готельної та ресторанної справи.

Мета навчальної дисципліни «Маркетинг готельно – ресторанного бізнесу » є формування у студентів сучасної цілісної системи поглядів та спеціальних знань у сфері маркетингу, набуття практичних навичок та засвоєння теоретичних основ маркетингової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, опанування сучасних методик проведення аналізу маркетингового середовища, вибору цільового сегмента споживачів, розробки ефективної товарної, цінової, комунікаційної політики та політики розповсюдження.

Завдання навчальної дисципліни полягають в засвоєнні знань з основ маркетингової діяльності, розуміння сутності маркетингу підприємств в готельно – ресторанному бізнесі, його особливостей, вивчення ринку послуг, його структуризації на різних рівнях, регулювання і нормативного забезпечення, засвоєння особливостей маркетингового інструментарію в діяльності підприємств гостинності, уміння використовувати набуті знання в практичній діяльності .

Компетентності навчальної дисципліни:

Інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05.Здатність працювати в команді

громадського харчування та готельного господарства		конкурентоспроможності підприємств готельного та ресторанного господарства; цілі, етапи та структуру плану маркетингу. <i>вміти</i> застосовувати різні концепції управління маркетингом для удосконалення маркетингової діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства; виявляти потреби споживачів; аналізувати оточуюче середовище та вплив контрольованих і неконтрольованих чинників на діяльність підприємств; проводити маркетингові дослідження та збирати маркетингову інформацію; застосовувати різні підходи до аналізу господарського портфелю послуг підприємств готельного та ресторанного бізнесу та розробляти стратегію їх зростання; проводити сегментацію ринку за різними ознаками.	
Тема 6. Товарна політика підприємств готельного та ресторанного господарства	4/4		9
Тема 7. Цінова політика підприємств готельного та ресторанного господарства.	2/2		5
Тема 8. Політика розповсюдження послуг підприємств готельного та ресторанного господарства	2/2		5
Тема 9. Комунікаційна політика підприємств готельного та ресторанного господарства.	2/2		5
Тема 10. Планування маркетингу підприємств готельного та ресторанного бізнесу	4/4	<i>вміти</i> здійснювати позиціонування послуг підприємств; розробляти комплекс маркетингу і формувати товарну, цінову, збутову та політику просування послуг на ринку; оцінювати рівень конкурентоспроможності підприємства; практично формувати розділи плану маркетинг.	9
Всього за семестр (навчальна робота 70%)			70
Екзамен			30
Всього за курс			100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

- 1.Hospitality Net <https://www.hospitalitynet.org/>
 - 2.PhocusWire – Hospitality. <https://www.phocuswire.com/Hotel> , <https://www.phocuswire.com/>
 - 3.Веб-сайт: Hotel Business. <https://hotelbusiness.com/>
 4. eHotelier Tnooz. <https://ehotelier.com/>
 - 5.HotelMarketing.com. <https://www.hospitality.today/>
 - 6.HSMAI - Hospitality Sales and Marketing Association International. <https://global.hsmi.org/>
 - 7.Cornell Center for Hospitality Research. <https://sha.cornell.edu/faculty-research/centers-institutes/chr/>
 - 8.Think with Google – Travel. <https://www.thinkwithgoogle.com/collections/travel-and-tourism/>
 9. National Restaurant Association – Research. <https://restaurant.org/research-and-media/research/>
-

