

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

бакалавриат

Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Реклама в общественном питании

дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4 ЗЕТ/144 часа
Цель изучения дисциплины	Целью преподавания дисциплины «Реклама в общественном питании» является овладение необходимыми знаниями об концепции и практике управления бизнес-процессами, связанными с рекламой предприятий индустрии питания, как об одной из важнейших современных отраслей знания, включающей как теоретический компонент, так и практическое приложение, базирующееся на системном и комплексном подходе к организационным вопросам рекламы и PR предприятий индустрии питания, а так же решение данных процессов в контексте, характерном как для международных, так и российских организаций индустрии питания.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тема 1 Классификация рекламы. Основные и дополнительные каналы коммуникации. Интегрированные маркетинговые коммуникации (ИМК) Тема 2 Правовое обеспечение рекламной деятельности. Особенности рекламы по каналам продвижения и по видам продукции. Тема 3 Реклама в СМИ: ТВ, радио, пресса. Факторы эффективности. Особенности рекламы продукции предприятий индустрии питания. Тема 4 Наружная реклама. Реклама в местах продаж (POP, POS) Тема 5 Современные инструменты Интернет-рекламы. Цифровой маркетинг: онлайн и офлайн мероприятия, виды, особенности в индустрии питания. Показатели измерения эффективности интернет-рекламы. Тема 6 Инновации в маркетинге и продвижении предприятий индустрии питания. Тема 7 Мероприятия PR в продвижении предприятий индустрии питания. Пресс-релиз. Рекламный текст. Уникальное торговое предложение (УТП) и слоганы. Тема 8 Разработка рекламной кампании предприятия

	индустрии питания. Методы оценки эффективности рекламных коммуникаций.
Формируемые компетенции (коды)	УК-4, УК-5, ПКУВ-2.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Иностранный язык Речевая коммуникация и деловое общение Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этика и этикет Иностранный язык профессионального общения Ознакомительная практика Технологическая практика Философия История России Всеобщая история Конфликтология

	Этика и этикет Сервисная деятельность Преддипломная практика Организационно-управленческая практика Формирование толерантной культуры Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Бизнес-планирование в общественном питании Сервисная деятельность Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Изложение лекционного материала с элементами обсуждения, а также с использованием графического сопровождения лекций (презентации на мультимедийном проекторе). В качестве методики проведения практических занятий используются: - информационные технологии: презентации, аудиовизуальная технология; - использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы; - технология «дебаты»: дискуссия, предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачёт