

43.03.03 Гостиничное дело
 профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
Маркетинг гостиничного предприятия
 Дисциплина обязательной части

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)	4 ЗЕТ /144 часа.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов теоретических знаний и профессиональных компетенций, необходимых для практической деятельности в индустрии гостеприимства на уровне специалиста среднего звена управления.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<i>Раздел 1. Маркетинговые исследования в гостиничной сфере</i> 1.1. Сущность, содержание, основные понятия маркетинга гостиничного предприятия. Развитие концепций маркетинга и их реализация на предприятиях индустрии гостеприимства. 1.2. Исследование внешней и внутренней среды маркетинга гостиничного предприятия. PEST, SWOT-анализ, как метод диагностики внутреннего потенциала организации с учетом влияния факторов внешней среды. 1.3. Маркетинговые исследования гостиничного рынка. Сегментирование рынка. Изучение потребителей. 1.4. Маркетинговые исследования конкурентов. Маркетинговые исследования гостиничного продукта. <i>Раздел 2. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия</i> 2.1. Сущность стратегического маркетингового планирования гостиничного предприятия 2.2. Продуктовая стратегия гостиничного предприятия 2.3. Ценовая стратегия гостиничного предприятия 2.4. Стратегия продаж гостиничного продукта 2.5. Коммуникационная стратегия гостиничного предприятия
Формируемые компетенции (коды)	ОПК -4
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Ознакомительная практика Сервисная практика Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Коды и наименования индикаторов достижения компетенций	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью on-line технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, выполнение домашней работы в форме ситуационных заданий, решение кейс-задач, тестирование
Форма промежуточной аттестации	Зачет