

Приложение к рабочей программе дисциплины
Маркетинг гостиничного предприятия

43.03.03 Гостиничное дело

бакалавриат

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Маркетинг гостиничного предприятия»

дисциплина относится к блоку дисциплин обязательной части

форма обучения - очная

Разработчик программы – Романова Л.М., доцент кафедры ГиРБ, к.э.н.

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)	4 ЗЕТ /144 часа.
Цель изучения дисциплины	формирования 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)	Сущность, содержание, основные понятия маркетинга гостиничного предприятия. Эволюция концепций маркетинга и их реализация на предприятиях индустрии гостеприимства. Исследование внешней и внутренней среды маркетинга гостиничного предприятия. PEST, SWOT-анализ, как метод диагностики внутреннего потенциала организации с учетом влияния факторов внешней среды. Маркетинговые исследования гостиничного рынка. Сегментирование рынка. Позиционирование. Маркетинговые исследования конкурентов. Модель «5 сил конкуренции» М. Портер Организация и проведение маркетинговых исследований. Изучение поведения потребителей Продуктовая стратегия гостиничного предприятия. Ценовая стратегия гостиничного предприятия Каналы продаж гостиничных услуг Коммуникационная стратегия гостиничного предприятия
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-4
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Курортография Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Преддипломная практика
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 услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
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 дискуссия, предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен