**Силабус навчальної дисципліни**

*«Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа*  |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *4 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Лабораторні – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http:* *//hrb.hneu@edu.ua/* |
| **Викладач (-і)** | *Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | davydova\_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144) |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо методологічного апарату маркетингу та брендингу готельно-ресторанного бізнесу для вирішення конкретних економічних завдань, що виникають на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу під час функціонування в умовах змінного середовища; вивчення ринку збуту та ринкового оточення; розробки та просування нового продукту, управління трудовими ресурсами; навичок створювати і впроваджувати маркетингові інновації у господарську діяльність підприємств готельного та ресторанного бізнесу та забезпечувати ефективну їх маркетингову діяльність |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Всесвітня історія; Вступ до фаху; Основи гостинності; Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу***1. Теоретичні основи маркетингу індустрії гостинності****2. Структура потреб та сегментація цільового ринку у сфері готельно-ресторанного бізнесу****3.** **Система маркетингових досліджень та планування маркетингової діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу****4. Товарна політика підприємств готельно-ресторанного бізнесу****5. Маркетингове ціноутворення та цінові стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу****6. Основні методи просування та система збуту продукції готельно-ресторанного бізнесу****7. Рекламна політика та система PR у готельно-ресторанному бізнесі****Змістовий модуль** *2.**Брендинг готельно-ресторанного бізнесу***8. Основи брендингу та позиціонування бренду підприємства****9. Бренд-комунікації в готельно-ресторанному бізнесі****10. Алгоритм створення особистого бренду підприємства готельно-ресторанного бізнесу****11. Розробка та реалізація бренд-стратегії підприємства готельно-ресторанного бізнесу у сучасних умовах****12. Оцінка ефективності бренду в конкурентному середовищі** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни** *Мультимедійний проектор* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439 |
| **Система оцінювання результатів навчання**Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; колоквіуми та презентації за темами.Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у робочій програмі навчальної дисципліни*** (https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439) |

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 року. Протокол № 8